

## Pastís de tiramisú casolà.

### Ingredients:

- 250 gr. de formatge Mascarpone
- 3 ous
- 50 gr de sucre
- 2 preses de xocolata negra/xocolata en pols
- 2/3 tasses de cafè
- 1 pa de pessic gros o melindros (15/20)

### Elaboració:

En un bol hi posem les clares i les batem a punt de neu.

En un altre afegim el sucre als tres rovells i ho remenem fins que quedi fos. Després, de mica en mica s'hi va afegint el formatge mascarpone de manera que quedi ben consistent.



Ara es tracta d'ajuntar les clares a punt de neu amb la massa obtinguda amb els rovells el sucre i el formatge. S'ha de fer de mica en mica per no trencar l'aire de les clares.

Agafem un motlle i anem fent capes:

- una capa de melindros o pa de pessic remullat amb cafè
- una capa amb la barreja de mascarpone.
- a sobre s'hi tira la xocolata en pols.

I així anar fent capes fins que acabem els ingredients.

També es poden fer de manera individual

El pastís s'ha de deixar un mínim de 8 hores a la nevera



## Pastís de Formatge

### Ingredients:

- 1 paquet de formatge tipus "Philadelphia"
- 3 ous
- El suc d'una llimona
- 1 iogurt de llimona
- 2 cullerades grans de "Maicena"
- 4 cullerades grans de sucre

### Preparació:

S'agafen tots els ingredients i es posen a una batedora perquè quedi una barreja ben fina.

Es posa en un motlle que es pugui desemmotllar. Cal posar-lo al bany maria al forn durant 25 minuts a 180 graus.

Es treu del motlle quan ja s'ha refredat. Es talla a trossos i es pot menjar amb una melmelada

