

Pastís de Formatge Cremós

Ingredients

Els formatges:

- **125 g** de formatge cremós tipus Camembert (de terrina, sense escorça)
- **125 g** de formatge d'untar **LABORA** (tipus Philadelphia)
- **250 g** de formatge mascarpone

La base líquida i lligant:

- **2** iogurts grecs (sense sucre)
- **3** ous (mida M)

Els secs:

- **160 g** de sucre
- **25 g** de midó de blat de moro (Maizena)
- **1** pessic de sal



Preparació

1. **Preparar el motlle:** Humitejar el paper de forn sota l'aixeta, arrugar-lo amb les mans per fer-lo emmotllable i folrar l'interior del motlle.
 2. **Preescalfar el forn:** Escalfar el forn a **190 °C** amb calor a dalt i a baix (si és possible, sense ventilador).
 3. **Fer la massa:** Pesar tots els ingredients dins d'un bol gran i triturar-los bé amb la batedora elèctrica fins a obtenir una crema fina i sense grumolls.
 4. **Enfornar:** Abocar la mescla al motlle i enfornar segons la textura que prefereixis:
 - **Opció cremosa (estil "La Viña"):** Enfornar a **190 °C durant 25 minuts**. En treure'l, el centre encara ha de tremolar una mica.
 - **Opció tradicional (més quallat):** Enfornar a **180 °C durant uns 45 minuts**.
 5. **Refredar:** Deixar refredar completament a temperatura ambient abans de desemmotllar i servir.
-