

DOBLE CREMA DE SANT JOSEP AMB TÒFONA

Ingredients (6 persones)

- 1 litre de nata de llet fresca de vaca
- 10 rovells d'ous tofonats
- 180 g de sucre de canya
- 20 g de tòfona fresca
- 1 pell de llimona
- 1 branca de canyella

Elaboració

Bullim la nata amb la tòfona sencera, la pell de la llimona i la branca de canyella i ho deixem reposar uns minuts. Barregem amb una espàtula els rovells i el sucre fins que quedi una pasta. Traiem la tòfona de la nata i la piquem ben petita. Posem la nata al foc de nou i li afegim els rovells i el sucre amb la nata. Quan comenci a trencar el bull la traïem ràpidament i la passem per un colador amb l'ajut d'una espàtula i hi donem un cop de batedora pels grumolls.

Per últim, hi afegim la tòfona trossejada i la deixem refredar una mica. Un cop freda la deixem 24 hores a la nevera. L'endemà la posem en un recipient i amb un batidor de varetes la muntem i posem dins de bols i a gratinar. Hi podem afegir 4 pinyons o ametlles.

Presentació

Podem acompanyar-la amb uns Carquinyolis de casa.

Restaurant Ca l'Ignasi, Cantonigròs

