

PASTÍS DE CREMA DE LLET ESPESSA

	<u>base de streusel</u>
50 grs	mantega
40 grs	sucre blanc
40 grs	sucre moreno
40 grs	farina fluixa
50 grs	farina ametlla
1	MOTLLO quadrat 23x16x5= 1840 cm3
	<u>crema</u>
500 grs	crema de llet 25% MG
4	ous sencers
120 grs	sucre llustre
200 grs	farina d'ametlla
1 cullerada sopera	gingebre
1 cullerada postre	canyella en pols
uns brins	opcional: safrà

Base de l'streusel

- En un bol barregem la mantega a temperatura ambient tallada a dauets petits amb el sucre blanc i el sucre moreno fins a obtenir una pasta.
- Afegim la farina fluixa i la farina d'ametlla i ho anem barrejant a pessigades, sense pastar-ho, fins a integrar-ho tot.
- Embolicar la massa amb paper film i deixar-la al congelador durant 15 minuts.
- Col·locar el motllo sobre una base plana i folrar-lo amb paper de forn de manera que el paper sobresurti uns 2 cm de les parets del motllo.
- Untar el paper de forn amb mantega.
- Un cop han passats els 15 minuts traiem la massa del congelador i l'esmicolem amb un ratllador gran (ens han de quedar uns grumolls petits però no una pols fina).
- Omplir la base del motllo amb l'streusel esmicolat, escampar-lo i prémer amb una cullera o una espàtula fins a tenir una capa d'uns 3 mm de gruix.
- Deixar el motllo al congelador fins que s'hagi d'omplir per enforar. La congelació evitarà que la massa quedi xopa per la crema abans que comenci a coure's.

Preparar la crema

- Batre la nata amb els rovells d'ou, la farina d'ametlla i el sucre
- Hi afegim les espècies. Si fem servir brins de safrà, aixafar-lo bé entre els dits abans d'afegir-lo a la massa.
- Deixar que les espècies s'impregnin durant mitja hora.
- Preescalfar el forn a 200 °C.
- Passem el pymer per la barreja.
- Colar-la amb un colador xinès per obtenir una consistència cremosa i sense grumolls.
- Abocar la barreja sobre la base streusel.
- Enforar a 200°C durant uns 30 minuts, observant la cocció. El pastís ha de quedar daurat.
- Treure del forn i deixar refredar una mica.
- Es serveix tebi amb sucre llustre pel damunt.