

CREMA de TARONJA

mides per 2 copes	<u>Ingredients</u>
1	ou sencer
2	rovells d'ou
140 grs	Suc de taronja (d'unes 2 taronges)
40 grs	sucre
5 grs	maizena o midó
	beina de vainilla
un polsim	canyella en pols
30 grs	mantega
	Si la preparem per farcir un pastís gelat hi posaríem també gelatina
2 grs	gelatina

Elaboració

- Deixar la mantega necessària a temperatura ambient perquè s'estovi.
- Tallar la beina de vainilla longitudinalment i rascar la polpa.
- Barrejar en un bol l'ou sencer, els rovells i el sucre i ho remenem bé amb unes varetes manuals.
- Afegir la Maizena i remenar.
- Esprémer les taronges.
- En un cassó posem el suc de taronja, la polpa de la vainilla i la beina de vainilla al foc fins que arranqui el bull.
- Quan arranqui el bull retirem la beina de vainilla.
- Bolcar al bol del ous i remenar amb unes varetes manuals.
- Traspasar la barreja altre cop al cassó i a foc suau ho courem fins que s'espesseixi, mentrestant ho anem remenant amb les varetes

Nota: Si la preparem per farcir un pastís gelat hi afegiríem gelatina prèviament hidratada en aigua ben freda i després escorreguda. Remenar fins que quedi ben dissolta.

- Deixar temperar fins a 45-50°C.
- Afegir la mantega tova tallada a dauets. Remenar amb una espàtula fins que s'integri.
- Omplir els recipients i deixar refredar.
- Un cop freda la posem a la nevera.