

CREMÓS de FRUITS VERMELLS

	<u>Ingredients</u>
300 grs	fruits vermells
75 grs	ou sencer
60 grs	clara d'ou (1 ou gran te aprox un 40 grs de clara)
75 grs	sucre
75 grs	mantega freda
6 grs	gelatina (3 fulls)

- Hidratar la gelatina en aigua ben freda
- Triturar la fruita vermella i passar-la pel colador xinés
- Barrejar la polpa de la fruita + ous sencers + els rovells + el sucre i fer una crema anglesa a foc baix, anant remenant amb una espàtula sense parar, rasant el cul del pot perquè no s'enganxi (aproximadament a 75 °C). NO S'HA D'ENGANXAR, si s'enganxa s'ha de llençar.
- Ara hi anem afegint la mantega (freda de la nevera), tallada a daus i de mica en mica mentre hi passem el pimer sense aixecar la gavineta del fons del pot. No posar tota la mantega d'un cop perquè no es refredi massa depressa.
- Traslladar el cremós a una mànega pastissera i ja podem omplir els motllos. També els podem congelar si volem.

Nota: Si estem fent el cremós per a una cobertura, deixarem la mànega a la nevera i la farem servir quan toqui.