

TARTA de CREMA DE CASTANYES

Nota: Recepta de la Maria Teresa Fontanills

Nota: Es pot comprar crema de castanyes a Barcelona: Casa Gispert, carrer Sombrerers, 23 (darrera Santa Maria del Mar — Bourg-Madame (al Champions)): Crème de marrons de l'Ardèche (Element Faugier)

Nota: El motllo ha de ser d'una sola peça i ÉS IMPORTANT FOLRAR EL FONS DEL MOTLLO.

	<u>Ingredients</u>
500 grs	crema de castanyes
3	ous sencers
125 grs	mantega pomada

Elaboració:

- Preescalfar el forn a 180°C.
- Deixar la mantega a temperatura ambient fins que agafi textura de pomada.
- Afegir-hi la crema de castanyes i remenar-ho amb una espàtula.
- Anar afegint els ous, d'un en un i lleugerament batut. Remenar fins que quedin ben integrats.
- Folrar el motllo amb paper de forn i greixar amb mantega perquè el pastís queda bastant al dente i es trenca al desemmotllar si no hi ha el paper
- Omplir el motllo.
- Enfornar a 180°C durant uns 30 minuts. Ha de quedar una mica al dente.
- Deixar refredar i polsejar-hi sucre glaç pel damunt.