

CREMA ANGLESA PER A GELAT DE VAINILLA

Ingredients:

- 1 l de llet
- 1 tros de tavella de vainilla, tallat pel llarg
- 9 rovells d'ou
- 200 g de sucre en pols i un saquet de sucre vainillat
- 1 cullerada de rom

Posar la llet a búller en una casseroles amb la vainilla i tapar-la per a deixar infusar.

Batre els rovells d'ou amb el sucre en pols i el sucre vainillat fins que la mescla quedi blanca.

Abocar-hi la llet i barrejar. Colar la barreja abocant-la en una casseroles d'acer inoxidable i posar a coure a foc mitjà. Remenar constantment però suaument amb una cullera de fusta perquè la crema s'enganxi pas.

Quan la crema espesseix i que cobreix la cullera, abocar-la ràpidament en un recipient. Afegir-hi el rom i remenar de tant en tant fins que se refredi. Ja la podeu tapar i posar a la nevera.

Per a fer gelat: passar la crema a la sobetera.

Per a fer illes flotants: batre tres clares d'ou molt fermes, incorporant una cullerada de sucre en pols, fer quenelles amb dues cullerades i coure-les en llet lleugerament sucraada.

