

Taller de cuina: bavarsa de castanyes

Edat dels participants	6-16
Núm. de participants	5 o més
Ingredients	1/2 kg de puré de castanyes, 3 rovells d'ou, 200 cc de llet, 1 cullerada de rom, 4 fulls de gelatina, 1/2 beina de vainilla i 125 cc de nata muntada

Espai

Cuina



Desenvolupament

Feu bullir la llet amb la beina de vainilla oberta perquè n'agafi el gust. Mentrestant, bateu els rovells d'ou amb el sucre fins que canviïn de color (i blanquegin). Coleu la llet i afegiu-hi els rovells batuts. Torneu la barreja al foc, tot remenant, fins que estigui a punt d'arrencar el bull (compte, no ha de bullir). Aleshores, retireu-la del foc i continueu remenant un parell de minuts.

Incorporeu els fulls de gelatina escorreguts, que hauran tingut una bona estona en remull en aigua freda, la cullerada de rom i el puré de castanyes, i treballeu-ho fins que quedi una crema espessa. Deixeu que es vagi refredant a temperatura ambient tot remenant de tant en tant per evitar que es formin grumolls.

Un cop fred, incorporeu-hi la nata muntada i mulleu amb aigua el motlle per omplir-lo amb la crema i posar-lo a la nevera durant 24 hores.

Passat aquest temps, desemmotlleu-ho tot i poseu el motlle un moment en aigua calenta per liquar la superfície de contacte i ajudar a desenganxar-lo.

