



Mercat del Ninot

TORRÓ DE GEMA I FRUITES

INGREDIENTS

per 6 persones

- 2 l. de llet
- 14 peres
- 300 g. de sucre
- una mica de canyella en rama
- 8 ous
- cireres confitades

En primer lloc, barregeu el mig vas d'aigua amb el sucre i prepareu un almívar. Poseu les ametlles crues moltes ben fines en un bol, afegiu-hi l'almívar i treballeu la pasta amb les varetes sense deixar de batre-la.

Quan hagueu aconseguit una massa espessa, afegiu-hi els rovells d'un en un, tot remenant bé.

Agregueu a la massa la llet condensada o la crema de llet.

Treballeu-la encara niés i afegiu-hi unes gotes de vainilla a una mica de suc de llimona. Aboqueu el preparat en una caixeta de cartró, folrada de paper d'alumini. Deixeu-la en un lloc fresc d'un dia per al·tre. Desmoltleu.

Traieu el paper d'alumini i torneu a posar el torró dins la caixeta.

Cobriu el torró amb la gema ja preparada i després empolvoreu-lo amb sucre glacé. Poseu a escalfar la pala fins que quedi roent i cremeu el torró fins que n'obtingueu el caramel.

Quan estigui tot preparat, talleu tota classe de fruita fresca en rodanxes, com els kiwis, maduixots, peres, pinya, etc., per adornar els costats, i ja podeu servir

PREPARACIÓ DE LA GEMA

Bateu els ous i el sucre, suaument, fins que quedin ben diluïts. Poseu-ho al foc i remeneu-ho amb l'espàtula de fusta. Quan comenci a enganxar-se a l'espàtula i tendeixi a espesseir-se, retreu-ho del foc. Seguiu remenant i torneu-ho a posar al foc. Quan estigui per tornar a bullir, traieu-ho i bateu-ho molt bé. Esteneu-ho a sobre d'una safata i deixeu-ho refredar.

Quan la gema sigui freda ja es pot fer servir.

En aquest cas no cal dir que la fruita sigui ben fresca, sinó que a més hi sapiguem combinar els seus colors en la decoració. Poden donar un atractiu més gran al mateix si hi ha una bona combinació de colors.