

## 40.- Taronges a l'estil Mirim

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/taronges%20mirim.html>

Ja fa una bona pila d'anys, va venir a la feina un company de València. La seva dona, la Mirim, era molt bona cuinera i ens va fer per postres aquestes taronges. Jo vaig fer-les durant uns anys però ja me'n havia oblidat. Fa pocs dies vaig trobar la recepta i l'he tornat a fer. Són unes postres que valen la pena perquè són originals, no gaire dolces i fàcil de fer. Bàsicament consisteixen en fer una crema a base del suc de les taronges.

### **Ingredients per a 4 persones**

4 taronges de les de postres

Una cullerada de sopa rasa de maizena

Un ou

7 cullerades de sopa de sucre

Nata muntada

### **Elaboració**

S'escorre el suc de les taronges i es posa en un pot. S'hi afegeixen 3 cullerades rases de sucre, l'ou i la maizena i es posa al foc no gaire fort, tot remenant fins que s'espesseixi. Quan comenci a bullir cal apagar el foc.

S'extreu la polpa de les taronges, es posen en una plata i s'omplen amb la crema de suc de taronja que hem fet.

En un pot es posen 4 cullerades rases de sucre i es posa al foc per dissoldre'l i fer sucre cremat. Quan agafa el color marron s'afegeix una mica a cadascuna de les mitges taronges. Es deixen refredar a la nevera. Al moment de servir, es posa una mica de nata muntada per sobre.