

87.- Flam de coco

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/flamdecoco.html>

Tot dinant amb la Rosa, la cosina de l'Enric, li vaig comentar que em calia una recepta per les postres del proper dinar gastronòmic que havia de preparar. Em va suggerir aquesta i realment és molt fàcil de fer i resulten unes postres boníssimes.

Ingredients per a 6 persones

Un pot petit de llet condensada (370 ml)

370 ml d'aigua

3 ous

3 cullerades soperes de caramel líquid

100 g de coco ratllat

Un polsim de sal

Elaboració

Encendre el forn per baix a 180°C i posar-hi una plata gran amb un dit i mig d'aigua. Comprovar que al posar-hi el motllo del flam l'aigua no vessarà. Deixar que s'escalfi bé.

En un motlle rectangular posar el caramel i distribuir-lo per la base i les parets.

En un bol gran posar la llet, l'aigua, els tres rovells dels ous i el coco i barrejar-ho molt bé. Mutar les clares a punt de neu, afegint-hi un polsim de sal, afegir-les a la barreja anterior i remenar-ho fins que quedin ben integrades.

Posar la barreja al motllo del flam i posa-ho al forn dins de la plata amb aigua per tal de que es cogui al bany maria.

Deixar-ho coure fins que la superfície del flam agafa un color marronós. Aproximadament seran uns 45 min. Treure'l de forn. Deixar-lo refredar a temperatura ambient i posar-lo a la nevera tota la nit per tal de que qualli bé.

Treure'l del motllo una mica abans de servir. Per tal d'evitar que es trenqui es millor passar un ganivet fi per les vores per assegurar que no està adherit.

Servir-lo ben fred.