

La Recepta de l'Escola de Turisme del Baix Penedès

Parfait de cafè

Ingredients: (per a 15 persones)

- 10 rovells
- 250 g de sucre
- 5 cafès
- 1 litre de nata
- Crema anglesa**
- ½ litre de llet
- 125 g de sucre
- 5 rovells
- 1 cullerada de vainilla en pols
- ½ cullerada de farina de blat de moro
- Coulis de maduixa**
- 100 g de maduixa
- 50 g de sucre
-

Elaboració:

- Primer de tot, poseu els rovells i el sucre a muntar a la batedora 10 minuts, un cop muntat afegiu els cafès que heu deixat refredar i retireu de la batedora. Un cop fet aquest pas netegeu la batedora i poseu a muntar la nata, ha de quedar semi-montada, un cop teniu la nata, barrejar amb l'anterior, omplir unes flaneres que farem servir de motlle i guardar al congelador.
Per poder decorar el plat farem servir una crema anglesa, posarem la llet al foc i mentrestant, posarem els rovells amb el sucre, la vainilla en pols i la farina de blat de moro a muntar a la batedora, ho deixarem 8 minuts, aleshores ho barrejem amb la llet i ho tornem a posar el foc remenant amb una cullera de fusta 2 minuts, no pot sobrepassar els 83º ja que sinó es talla, refredar el més ràpid possible. Per preparar el coulis, netejar les maduixes i barrejar amb el sucre, coure al foc 3 minuts i després triturar.
A l'hora de muntar el plat, poseu crema en el fons del plat, al voltant uns punts de coulis, que després passareu un escuradents i farà forma de cors i en el mig el parfait, recien tret del congelador.

Tel. 977 68 29 38
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M. del Mar)
43880 Coma-ruga - El Vendrell