

Ponche crema

Ponx crema

Veneçuela

Claudia Bafunno

Ingredients

6 rovells d'ou
1 llauna de llet condensada
2 tasses de llet sencera
½ tassa de rom veneçolà
Nou moscada
Vainilla
Una ampolla buida

Elaboració

En una olla de terrissa poseu a coure la llet a temperatura baixa.

A part, bateu els rovells d'ou i afegiu-los a la llet.

Després, incorporeu-hi una cullerada petita de vainilla i nou moscada al gust. Aneu remenant-ho amb una cullera de fusta i coeu-ho sempre a temperatura baixa per evitar que els rovells quallin.

Espereu que reposi una estona i que baixi una mica la temperatura del líquid, el qual, en aquest punt, ha de ser una mica espès.

Afegiu-hi la llet condensada, el rom i barregeu-ho bé. Si veieu que s'han fet grumolls, podeu fer servir la liquadora per a desfer-los.

Tasteu i verifiqueu que té el gust de licor que voleu; si no, afegiu-hi més alcohol segons el cas.

Heu d'embotellar-ho en envasos de vidre prèviament esterilitzats. Tapeu-ho i guardeu-ho a la nevera.

Informacions culturals

El *ponche crema* és una beguda típica de Veneçuela en l'època nadalenca, que es prepara de forma artesanal o es compra ja feta. Aquest beuratge cremós i dolç es fa a base d'ous, llet condensada, llet sencera i, per descomptat, conté alcohol.

S'acostuma a tenir-ne una ampolla a la nevera i se n'ofereix una copeta als convidats que arriben a casa de visita, perquè en gaudeixen durant una amena conversa.

