

Flamet

Catalunya

M. Carmen Ródenas



Ingredients (per a 6 persones)

10 ous
300 ml d'aigua
1 llimona
1 branca de canyella
300 g de sucre
100 g de sucre per a fer el caramel
2 cullerades soperes d'aigua

Elaboració

Escalfeu el forn a 180°.

Peleu la llimona vigilant que la pell contingui només la part de color groc per a evitar que desprengui amargor.

En un recipient, poseu l'aigua a bullir amb els 300 g de sucre, la pell de la llimona i la branca de la canyella. Aneu remenant-ho a poc a poc. Deixeu-ho bullir fins que es posi a punt de bri (que fili). Retireu-ho del foc i deixeu-ho refredar.

En una paella poseu la resta del sucre amb dues cullerades d'aigua. Poseu-ho al foc, que no estigui gaire fort, fins que agafi color de caramel, movent la paella perquè no s'enganxi. Aboqueu-lo dins el motllo i deixeu-lo refredar.

Separeu els rovells de 9 ous i poseu-los en un bol juntament amb 1 ou sencer. Bateu-los amb les varetes i quan l'almívar estigui tebi traieu-ne la llimona i la canyella. Coleu l'almívar i afegiu-lo als ous batuts. Remeneu-ho una mica i aboqueu la barreja al motlle on abans heu posat el caramel.

Dins el forn, fiqueu una safata amb aigua per a fer al bany maria i poseu-hi a dins el motlle amb la mescla que heu preparat. Hi hauria d'estar uns 40 minuts. Quan passin podeu punxar-ho amb un escuradents; si no surt sec, és que li falten alguns minuts.

Deixeu-lo refredar dins de la safata. Quan estigui fred poseu-lo dins de la nevera.

Després d'una o dues hores ja es pot treure del motlle.