

UNA PLATA DE CREMA CREMADA CATALANA  
(POSTRE DE LLET)

El postre de més popularitat a Catalunya és la crema. No existeix poble ni poblet en què en celebrar-se alguna festa no figuri a la taula una gran plata de crema feta a casa o encarregada a alguna pastisseria, predilecta del públic, famosa per la seva crema, especialment per Sant Josep.

Un gran nombre de famílies se la fan a casa, encarregant-se'n la cuinera o bé la senyora, puix l'es-

sencial és que no manqui la crema, la qual esperen amb dalit tots els nens, constituint també un present ben agradós per a les persones majors. Mancant aquest postre, del qual ara explicarem la recepta, semblaria un dinar coix o poc català.

Cal, doncs, tenir un xic d'atenció i fixar-se moltíssim en les quantitats i en la cocció, puix amb això consisteix el secret per a què surtin bé la major part dels postres i els plats de tota classe.

*Primera operació:* Es posa a coure mig litre de llet amb un xic de pell de llimona, pell de taronja i uns quants grans d'anís. Si es vol, es pot perfumar amb un xic de vainilla, canyella o llimona. Tan bon punt hagi arrencat el bull, ho retirarem del foc.

*Segona operació:* Mentre la llet es va calentant, en altra cassola ben neta s'hi posen: sis rovells d'ou, 150 grams de sucre, 50 grams de farina i 20 grams de fècula d'arròs, i afegint a tot això una mica de llet freda, ho remenareu amb algun instrument a propòsit. Després, ben poquet a poquet, amb molta cura, hi barrejareu de seguida la llet que haureu fet bullir, passant-la per un colador ben fi, i, fet això, posareu la cassola al foc, sense parar de remenar la crema, fins que quedi bastant espessa, tenint especial cura de què no s'agafi ni s'egrumolli. Després la retireu del foc i l'abocareu en una plata a propòsit. Cal advertir que no l'heu de posar mai a coure amb massa foc.

*Tercera i última operació:* Ara sols manca cremar-la, i a aquest efecte, en el moment aportú, que és quan la crema ja està freda, s'empolsa pel damunt amb bastant sucre i es crema amb una pala de ferro (que ja en venen d'expresses) ben roent. El voltant de la crema, i perquè faci més bonic, es guarneix amb melindros, galetes fines o cireres confitades o merenga, etc.