

Flam de coco



Flam de coco...mmmmmmmm... Sí, un munt de calories, però no em digueu que no està molt bò. Vaaaaa, un dia és un dia.

Per 8 persones

Temps: 1 hora i 3/4

Ingredients:

- -1 pot de llet condensada de 750gr
- -El mateix ple d'aigua
- -8 ous

- -100 gr. de coco
- -Per fer el caramel: 100 gr. de sucre



Elaboració:

PAS 1: Calentem el forn a 150º.

PAS 2: Primer fem el caramel. Posem un caçó al foc amb el sucre i uns esquitxos d'aigua. Sense remenar amb cullera, deixem que es faci ros i quan passi de daurat a marró treu-lo del foc i aboca'l al motllo.

PAS 3: El motllo: Jo he fet servir un motllo rodó, però el típic és rectangular de plumcake i per les mesures que sigui de litre i mig.

PAS 4: En un bol mesclem els rovells, l'aigua, la llet condensada i el coco.

PAS 5: A banda batem les clares a punt de neu i després les afegim a la mescla.

PAS 6: Quan ho tinguem ben barrejat ho aboquem al motllo i el posem al forn al Bany Maria a 150º uns 80 minuts si el forn és potent, sinó, necessitaràs més temps ò pots pujar una mica la temperatura.

Com saber que ja està fet: Doncs amb els flams no serveix punxar-los com amb els pastissos, l'hauràs de fer ballar amb compte ò palpar-lo amb la mà per comprovar la textura que té. Ha de quedar com un flam, balla però no és líquid. No sé si és bon consell, però jo prefereixo passar-me de cocció a que se'm quedi cruós i quan el desmotlli se'm desfaci. Llavors sí que és frustrant.

PAS 7: Quan estigui fet el treiem del forn i de la safata i el deixem refredar del tot per desmotllar-lo.

Ah! sí, el coco queda separat del flam, és normal. Queden la capa de caramel al damunt, el flam al mig i al final la capa de coco. Deliciós.









Bon Profit!