

### Flam de pinya

#### Unes postres elaborades amb pinyes en almívar i licor kirsch

#### Ingredients per a 6 racions

- ✓ 1 llauna de pinya en almívar
  - ✓ 200 gr de sucre
  - ✓ 6 ous
  - ✓ 1 cullerada de Maizena (farina fina o fècula de blat de moro)
  - ✓ 3 cullerades de licor Kirsch
  - ✓ 6 cireres en almívar
- Per fer el caramel:
- ✓ 1 tassa sucre
  - ✓ 1/2 got aigua

#### Elaboració (50 minuts)

1. Prepareu en un pot petit un caramel molt clar amb el sucre i 1/2 got d'aigua.

Aboqueu el caramel en un motlle de flam i l'escampeu pel fons i els costats.

2. Tritureu a la batedora elèctrica els trossos de pinya en llauna.

Poseu en una cassola la pinya desfeta, l'almívar de la llauna, el sucre i ho barregeu tot. Bulliu aquesta barreja durant 2 o 3 minuts.

3. Mentrestant, bateu a part els ous i hi afegiu la maizena, prèviament dissolta en una mica d'ou per evitar la formació de grumolls. Aboqueu la pinya calenta a sobre els ous mentre aneu barrejant la preparació.

4. Aromatitzeu tot amb licor kirsch i poseu-ho al motlle prèviament caramel·litzat. Col·loqueu el motlle amb la preparació en un recipient més gran amb aigua calenta i coeu-ho al forn a bany maria durant 45 minuts.

5. Retireu del forn el flam, el deixem refredar completament en el motlle i després el poseu a la nevera. Desemmotlleu en el moment de servir.



Aquest és el flam en treure'l del forn

6. Decoreu el flam amb cireres en almívar prèviament escorregudes. Acompanyeu el flam amb cremes (anglesa, nata, etc.) o amb dolç de llet.



El resultat és aquest magnífic flam.

Té una pinta...!