

La Ràdio a la cuina



MADUIXES MELBA

- 150 grams de sucre
- 200 grams de maduixes
- 100 grams de nata
 - 5 quilos de gel
- 25 grams d'ametlles crues
- 5 ous
- 4 cullerades de melmelada
- 1/2 bastonet de vainilla
- 1 quilo de sal grossa
- 25 grams de sucre llustre

Preparar una crema per a gelat amb els rovells, el sucre usual i la llet bullida amb la vainilla. Gelar-la a la geladora deixant el gelat ben ferm.

Triar les maduixes, escaldar les ametlles, pelar-les i tallar-les a tires fines. Barrejar la nata amb el sucre llustre i passar-la a una mànega acabada amb un cornet arrissat.

PRESENTACIO.- Indistintament, poden servir-se aquestes postres en

un refredador especial o en copes; és sempre la mateixa presentació.

Posar el gelat al recipient que sigui deixant-lo 3 centímetres més avall de la vora superior d'aquest. Per sobre, posar-hi les maduixes. Tot al voltant, tocant a la vora, fer-hi un cercle de nata.

Posar curosament la melmelada damunt de les maduixes, escampar per sobre de tot les tires de ametlla i servir-ho de seguida.

PASTISSERIA - BOMBONERIA

La Vienesa

A. Viñas

rambla a. vidal, 33 - tel. 32 01 81 - sant feliu de guixols (girona)