

# Casamar

## Pastís de formatge i caramel :

En 1872, el queso crema fue inventado por los lecheros de América, William Lawrence de Chester, Nueva York, que accidentalmente desarrolló un método para producir queso crema al intentar reproducir un queso francés llamado Neufchatel. William Lawrence distribuye su marca en envoltorios de papel de aluminio a partir de 1880 bajo el nombre de la empresa Imperio. Kraft Foods lo comercializa bajo el nombre Philadelphia.

Wikipedia

## Ingredients per a una terrina :

750 gr de nata fresca  
750 gr de llet condensada  
600 gr de Mascarpone o Philadelphia  
6 ous  
caramel

## Per la base del pastís :

Comencem per preparar el caramel posant sucre i una mica d'aigua en un cassó. Un cop tinguem el caramel, el posem al fons del motllo ( terrina de vidre ). Seguim barrejant la resta d'ingredients. Primer posem la nata, la llet condensada , el mascarpone i treballam amb l'ajuda d'un túrmix o barilla. Anem afegint de mica en mica els ous i seguim turbinant per tal que ens quedi ben treballat . Posem la barreja al motllo i ja podem posar a coure al forn. Posarem la terrina en una bandeja fonda i li posarem aigua ( Bany maria ) i courem durant 50 minuts a 180° .

Deixarem refredar durant unes hores i si pot ser a la nevera. Ja estarà a punt per desemmotllar i menjar....