Pastelitos de crema dornienses

Si no comieras tantas tartas de crema no tendrías esos sueños. Las comidas ricas no son para chicas de tu edad, cuando tus humores están desbalanceados. El maestre Toman dice...
—Odio al maestre Toman —dijo Teora.
Entonces se levantó de la mesa, dejando que su señora madre diera las disculpas por ella.

Vientos de Invierno

*Receta para alrededor de 4 docenas de tartas mini

Para tres tartas, que deben ser cada una de aproximádamente un pie de ancho, toma un cuarto de la mejor crema que puedas encontrar y ponla en una sartén sobre el fuego. Pon dos huevos bien batidos en ella y, cuando empiece a hervir, toma seis huevos más y bátelos bien y ponlos en ella, y un poco de buena harina y viértela lentamente en la sartén. Debes remover constantemente, para que no se queme. Después, cuando los huevos ya se han vertido en la mezcla, añade un cuarto de libra de mantequilla fresca en ella y deja que hierva a fuego lento todo junto, hasta que espese. Después deja enfriar, y cuando esté frío, reparte en tres bases para tarta, cada una de las cuales sea de un pie de ancho. Y déjalo hornear en el molde. Si lo pusieras enseguida sobre la mesa, espolvorea un cuarto de libra de azúcar sobre los tres, junto con un poco de agua de rosas. Debe servirse mientras está todavía caliente.

Das Kuchbuch der Sabina Welserin, siglo XVI

Nota de las cocineras: hemos reducido a la mitad la receta original y, en lugar de hacer tartas grandes, optamos por versiones mucho más pequeñas que tentarían mejor a un niño goloso.

Ingredientes para la masa

- ★ 3 tazas de harina
- ★ 1 taza de azúcar
- ★ 1/4 de taza de agua tibia
- ★ 1 pizca de azafrán o una sola gota de colorante amarillo

Ingredientes para el relleno

- ★ 2 tazas de nata
- ★ 1 huevo, más 3 huevos más
- ★ 1 pizca de cardamomo
- ★ 1 pizca de canela
- ★ 1/2 barra de mantequilla
- ★ 1 cucharadita de agua de rosas
- ★ 2 cucharadas de azúcar glass para espolvorear
- ★ Decora con una selección de pistachos triturados, cítricos confitados, etc.

Para las bases de las tartas: Mezcla la harina y el azúcar. Deja el azafrán en remojo en el agua tibia durante unos 5 minutos, hasta que el agua haya tomado un ligero tono amarillo. Añade a la mezcla seca una pequeña cantidad cada vez, hasta que se haya convertido en una gran pella de masa. Extiende la masa hasta que tenga un poco menos de medio centímetro de espesor y córtala en forma de círculos de unos 5 cm de diámetro. Presiónalos en un molde mini para muffins y hornea durante unos 5 minutos a 180º. Retira del molde y deja enfriar.

Para el relleno: Mezcla la nata y un huevo batido en una cacerola mediana. Deja cocer a fuego lento. En un recipiente separado, bate los huevos restantes. Mientras bates con fuerza, viértelos gradualmente en aproximadamente 1 taza de la nata, esto atempera los huevos para que no queden revueltos. Vierte toda esta mezcla de nuevo en la cacerola. Añade las especias, la mantequilla y el agua de rosas y remueve mientras se espesa. Cuando se haya espesado apreciablemente, retira del fuego y deja enfriar.

Reparte el relleno entre las bases preparadas, espolvorea con el azúcar glass y adereza con tu opción elegida para adornar.