

## DOLCI E DESSERT

## Biancomangiare in salsa di caramello

DOSI

4 persone

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Maizena           | 80 g        |
| Zucchero          | 150 g       |
| Latte             | 1 1/3 tazza |
| Kirsch            | 1/4 tazza   |
| Crema             | 3/4 tazza   |
| Latte di mandorla | 1/2 tazza   |

## PER IL CAMELLO

|          |           |
|----------|-----------|
| Zucchero | 300 g     |
| Maizena  | 3 g       |
| Acqua    | 1/2 tazza |

## CREMA INGLESE

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Latte                | 3/4 tazza      |
| Estratto di vaniglia | 1/2 cucchiaino |
| Tuorli d'uovo        | 2              |
| Zucchero             | 20 g           |
| Maizena              | 3 g            |

## ■ Preparazione

- 1 Setacciare gli 8 cucchiari di maizena e la 1/2 tazza di zucchero in un pentolino e aggiungervi il latte caldo, girare costantemente fino a far sciogliere la maizena e lo zucchero.
- 2 Cuocere su fuoco lento fino a far tirare la salsa. Aggiungervi il kirsch e il latte di mandorla. Togliere il pentolino dal fuoco e lasciar freddare. Versare il preparato in 4 stampi e lasciarli in frigo per alcune ore.
- 3 Per preparare il caramello, mettere lo zucchero, la maizena, e l'acqua in un pentolino e cuocere fino a quando lo zucchero sarà colorato, ma non troppo scuro.

- 4 Il gusto dovrebbe essere leggermente amarognolo. Per preparare la crema inglese, bollire il latte e aggiungervi la vaniglia.
- 5 In un secondo pentolino battere il rosso d'uovo con 2 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di maizena. Girare in continuazione ed aggiungere il latte un po' alla volta.
- 6 Quando il cucchiaino inizia a filare, togliere il pentolino dal fuoco. Freddare la crema posizionando il pentolino in una base contenente ghiaccio e acqua.
- 7 Versare il caramello in ogni piatto, rimuovere il biancomangiare dagli stampi e metterlo sopra la salsa di caramello. Versare la crema inglese sopra il biancomangiare e decorare con gocce di cioccolato e frutta fresca.
- 8 Vino: Cinque Terre, Sclafaneta (Liguria), 5-10 anni, o Malvasia delle Lipari Passito (Sicilia)