CUPOLA AL CARAMELLO

Ingredienti per 4 persone:

- una base per mantecati alla vaniglia,
- 100 g di caramelline (tipo zuccherini),
- due tuorli,
- 300 g di zucchero,
- due cucchiai di farina,
- un bicchiere di latte.

Preparate la base per il mantecato alla vaniglia e unitevi la metà delle caramelline.
Tenete in freezer per almeno 5 ore.
Poco prima che scada il tempo indicato, sbattete, in una casseruola, i tuorli con 150 g di zucchero e incorporatevi lentamente la farina e il latte.
Quando il composto sarà liscio, portatelo ad ebollizione, me scolandolo continuamente con un cucchiaio di legno e mantenendo la fiamma bassa.
Togliete quindi dal fuoco e lasciatelo raffreddare, continuando a mescolare.
Per il caramello, mettete lo zucchero rimasto in una casseruolina e fatelo sciogliere, a fiamma bassa e mescolando continumente, fino a che lo zucchero avrà assunto un bel colore brunito.
Estraete il gelato dal freezer, copritelo con la crema e decoratelo con due giri di caramello; poi, con un cucchiaio formate un incavo nel centro, nel quale verserete il caramello tiepido.
Servite subito.