

CRÈME CARAMEL

Ingredienti per 6 persone:

- Mezzo litro di latte,
- una stecca di vaniglia,
- sette uova,
- 360 g di zucchero.

Mettete il latte in una casseruola con la stecca di vaniglia e portatelo ad ebollizione, quindi toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire.

Rompete poi le uova, separando gli albumi dai tuorli.

Mettete questi ultimi in una terrina con due albumi e 200 g di zucchero e montateli con un cucchiaino di legno finché saranno soffici e spumosi; quindi diluite con il latte caldo, da cui avrete tolto la stecca di vaniglia e che verserete poco per volta attraverso un colino, continuando a rimestare.

Ponete in una casseruola il restante zucchero, con un bicchierino di acqua fredda e, tenendo la fiamma al minimo, fatelo caramellare.

Rovesciatelo quindi in uno stampo dalle pareti lisce, che rigirerete in modo che lo zucchero si depositi interamente sul fondo e sulle pareti.

Versatevi il composto preparato, livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio e cuocete a bagnomaria, nel forno, a 180 gradi per 90 minuti.

Trascorso questo tempo estraete dal forno il recipiente e lasciate raffreddare il budino completamente.

Quindi, inclinando lo stampo, lasciate scivolare fuori il caramello da un lato e raccoglietelo in una tazza.

Capovolgete il dolce su un piatto da portata, versatevi sopra lo zucchero caramellato e portate in tavola.