CARAMELLO ROVESCIATO

Ingredienti per 4-6 persone:

- latte gr 550,
- zucchero gr 250,
- 1 baccello di vaniglia,
- 7 uova.

Questo conosciutissimo, ottimo e sano dolce può essere cotto sia in un unico stampo grande che in piccoli stampi individuali. Se lo volete cuocere in uno stampo grande, sceglietene uno fatto con materiale pesante (almeno il fondo), a pareti lisce, senza sbocciature (non deve cioè aver subito dei colpi sul fondo che deve essere perfetto, regolare e liscio altrimenti lo zucchero non si caramella bene) e, preferibilmente, con il tubo al centro. Scegliete uno stampo con i bordi non troppo alti per non compromettere, al momento di servirlo, la stabilità del dolce.
Versate nello stampo pulitissimo un etto di zucchero, sistemate il recipiente su fuoco moderato e lasciate caramellare lo zucchero. Sorvegliate la cottura (cioè non abbandonate un solo istante lo stampo sul fornello) e, se vedete che lo zucchero tende a caramellarsi solo da un lato, girate lo stampo in modo rotatorio affinché l'operazione avvenga uniformemente. Quando è divenuto biondo dorato, togliete lo stampo dal fuoco e giratelo in tutti i sensi affinché si rivesta uniformemente e completamente. Se notate che lo zucchero tende a divenire troppo scuro, immergete il fondo dello stampo in acqua fredda in modo da arrestarne la cottura, quindi lasciatelo raffreddare. Ponete a fuoco il latte con il baccello di vaniglia e un etto e mezzo di zucchero e, mescolando spesso con un cucchiaio di legno, lasciate alzare il bolelore in modo che lo zucchero si sciolga perfettamente. Accendete il forno portandolo sui 190° circa. Versate in una terrina pulitissima cinque tuorli e due uova intere, con un cucchiaio di legno mescolate accuratamente quindi unite, senza smettere di mescolare (non dovete sbattere) e poco alla volta per non far cuocere le uova, il latte bollente. Non mescolate con un frusta perché questa provoca molta schiuma (che non va poi usata). Quando gli ingredienti sono bene amalgamati versate la crema, filtrandola con un colino molto fitto, nello stampo preparato (è necessario filtrarla per togliere gli eventuali germi delle uova che, se lasciati, macchierebbero di bianco la crema), poi, con un cucchiaio, togliete accuratamente tutta la schiuma che renderebbe la superficie del dolce molto brutta. Sistemate infine lo stampo in un recipiente che sia un poco più alto e che abbia il diametro maggiore di circa quattro centimetri. Usando un imbuto, o una casseruola con il beccuccio, versate nel recipiente tanta acqua bollente quanto basta per arrivare a un centimetro circa dall'orlo dello stampo (attenzione di non farne entrare nella crema). A lavoro ultimato mettete tutto nel forno già caldo, ponetevi sopra un coperchio largo come il recipiente che contiene l'acqua (non lo stampo) o anche più, e lasciate cuocere per circa un'ora badando che l'acqua sia sempre caledissima, ma non alzi mai il bollore. Controllate di tanto in tanto e, se vi sembra che l'acqua stia per bollire, toglietene qualche cucchiaiata e unitene altrettanta fredda. E bene tenere sempre incoperchiato il recipiente altrimenti sul dolce si forma una crosticina scura non molto bella da vedere. Se avete usato uno stampo senza il (r)tubo¯ al centro aumentate il tempo di cottura di circa dieci minuti, perché la crema al centro dello stampo ha bisogno di più tempo per cuocere. A cottura ultimata il composto deve essersi rassodato (non intendo dire duro), accertatevene toccandolo con un dito. Togliete i due recipienti dal forno e lasciate lo stampo immerso nell'acqua per altri quindici minuti circa, poi scoletelo, fate raffreddare il dolce e mettetelo in frigorifero (non nel reparto più freddo). Al momento di servire, immergete per pochi minuti lo stampo in acqua calda affinché lo zucchero caramellato si sciolga leggermente (questo lavoro non va fatto se servite la crema ancora tiepida), poi con un coltellino staccate la crema tutt'attorno al bordo dello stampo, quindi ponete su questo un piatto da portata e, tenendo ben stretti piatto e stampo, capovolgete entrambi; non togliete subito lo stampo ma lasciatelo stare così per qualche minuto affinché lo zucchero caramellato scenda (non scenderà mai tutto), quindi togliete lo stampo e servite.
Se avete preparato la crema in stampini individuali il procedimento è lo stesso, li lascerete però cuocere in forno solo per una ventina di minuti circa e li servirete dopo aver capovolto ciascuno su un piattino individuale.