CARAMELITA

Ingredienti per 6 persone:

Crema:

- 3/4 l di latte,
- 250 g di zucchero,
- 4 uova,
- 1 cucchiaio di fecola,
- 1/2 scorza di vaniglia,

Caramello:

- 50 g di zucchero,
- 2 cucchiai di acqua tiepida,
- 1/2 cucchiaino di succo di limone.

Bollire il latte con 150 grammi di zucchero e la vaniglia.
Separare i tuorli d'uovo dalle chiare, tenendo queste ultime in disparte.
Diluire la fecola nei quattro tuorli.
Aggiungere poco per volta il latte caldo senza smettere di mescolare.
Rimettere il preparato sul fuoco, mescolando continuamente sino all'ispessimento della crema.
Versare in un'insalatiera.
Battere i bianchi a neve, spargere a pioggia 100 grammi di zucchero, battere con la frusta ancora qualche minuto per ottenere una spuma liscia e brillante.
Versare sulla crema calda, senza mescolare o livellare.
Decorare con il caramello.
Per ottenere un caramello biondo mettere lo zucchero in una casseruola, bagnare con due cucchiai di acqua tiepida e mezzo cucchiaino di succo di limone e portare la casseruola su fiamma bassa.
Quando lo zucchero è completamente sciolto, aumentare la fiamma e lasciar cuocere sino a che prenderà un bel colore biondo.