

CUPOLA AL CARMELLO

Ingredienti per 4 persone:

- una base per mantecati alla vaniglia,
- 100 g di caramelline (tipo zuccherini),
- due tuorli,
- 300 g di zucchero,
- due cucchiaini 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 cucchiaino 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 continuamente, 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 cucchiaino formate un incavo nel centro, nel quale verserete il caramello tiepido.

Servite subito.