

BOMBA AL CURACAO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di zucchero,
- due cucchiaini di maizena,
- un quarto di latte,
- sale,
- un quarto di panna,
- un tuorlo,
- una tazza di noce di cocco grattugiata,
- 100 g di scorzetta d'arancia candita,
- una fialetta di essenza di vaniglia,
- due arance,
- qualche ciliegina candita.

Mettete lo zucchero e la maizena in una casseruola di smalto, mescolandoli bene, poi diluiteli lentamente con il latte. Aggiungete una presina di sale e successivamente di panna.

Mescolate ancora bene e ponete la casseruola a fuoco molto basso; fate cuocere il composto finché lo vedrete addensarsi, quindi levatelo dalla fiamma.

Frullate con una forchetta il tuorlo, poi stemperatelo versandovi sopra piano piano la crema calda.

Mettete il composto in una altra casseruola e, senza mai smettere di rimestare, fatelo scaldare per 2 minuti, facendo ben attenzione che la crema non arrivi all'ebollizione.

Levatela dal fuoco e fatela raffreddare, per accelerare il processo sbattetela frequentemente con una frusta o addirittura con il frullino elettrico.

Quando sarà ben fredda incorporatevi la polpa di noce di cocco grattugiata, la metà delle scorzette candite e la fialetta di essenza di vaniglia.

Mescolate ancora, versate la crema in uno stampo da budino con le pareti scannellate, precedentemente inumidito, e ponete in frigorifero per 3 ore.

Al momento di servire immergete per qualche istante lo stampo in acqua calda, poi capovolgetelo su un piatto da portata. Circondare il budino con una corona di spicchietti di arancia (con tutta la buccia) alternati a ciliegine candite e mettete nel mezzo le scorzette rimaste.