

ANELLO CAMELLATO

Ingredienti per 6 persone:

- un litro di latte,
- 300 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- mezza stecca di cannella,
- un'arancia,
- una manciata di caffè in polvere,
- nove uova.

Ponete il bollitore sulla fiamma con il latte, metà dello zucchero, la vaniglia, la cannella, un pezzo di scorza d'arancia ed il caffè.

Portate ad ebollizione e quindi, tenendo la fiamma moderatissima, fate bollire lentamente per 70 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso il tempo stabilito, togliete il latte dal fuoco, eliminate la vaniglia, la cannella e la scorza di arancia e lasciate raffreddare completamente.

Fate sciogliere 100 g di zucchero in un'altra casseruolina, con due cucchiaini di acqua ed il succo di arancia; lasciatelo dorare bene, quindi rivestite con questo caramello le pareti lisce di uno stampo rotondo da budino, col foro centrale.

Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli, mettete quest' ultimi in una terrina con il rimanente zucchero e montateli con una piccola frusta.

Diluiteli con il latte ormai freddo, che verserete attraverso il colino, ed aggiungete due albumi montati a neve molto soda, mescolando con delicatezza per non smontarli.

Versate il composto nello stampo, paregiate la superficie con il dorso di un cucchiaino e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 180 gradi per 1 ora.

Lasciate raffreddare il dolce, poi mettetelo in freezer per 2 ore: al momento di servire capovolgetelo su un piatto di servizio.

Per facilitare l'operazione immergete un istante lo stampo in acqua bollente.