

BIANCOMANGIARE IN SALSA DI CARMELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di maizena
- 150 g di zucchero
- 1/3 di tazza di latte
- 1/4 di tazza di kirsch
- 3/4 di tazza di crema
- 1/2 tazza di latte di mandorla

Per il caramello:

- 300 g di zucchero
- 3 g di maizena
- 1/2 tazza di acqua

Per la crema inglese:

- 3/4 di tazza di latte
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 tuorli d'uovo
- 20 g di zucchero
- 3 g di maizena

Setacciare gli 8 cucchiaini di maizena e la 1/2 tazza di zucchero in un pentolino e aggiungervi il latte caldo, girare costantemente fino a far sciogliere la maizena e lo zucchero.

Cuocere su fuoco lento fino a far tirare la salsa.

Aggiungervi il kirsch e il latte di mandorla.

Togliere il pentolino dal fuoco e lasciar freddare.

Versare il preparato in 4 stampi e lasciarli in frigo per alcune ore.

Per preparare il caramello, mettere lo zucchero, la maizena, e l'acqua in un pentolino e cuocere fino a quando lo zucchero sarà colorato, ma non troppo scuro.

Il gusto dovrebbe essere leggermente amarognolo.

Per preparare la crema inglese, bollire il latte e aggiungervi la vaniglia.

In un secondo pentolino battere il rosso d'uovo con 2 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di maizena.

Girare in continuazione ed aggiungere il latte un po' alla volta.

Quando il cucchiaino inizia a filare, togliere il pentolino dal fuoco.

Freddare la crema posizionando il pentolino in una base contenente ghiaccio e acqua.

Versare il caramello in ogni piatto, rimuovere il biancomangiare dagli stampi e metterlo sopra la salsa di caramello.

Versare la crema inglese sopra il biancomangiare e decorare con gocce di cioccolato e frutta fresca.