

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Carrè di panettone al caramello

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

ZUCCHERO 140 gr
ACQUA 2 cucchiari da tavola
PANETTONE 500 gr
LATTE 500 ml
SCORZA DI ARANCIA mezza -
UOVA leggermente sbattute - 3

PER IL CARMELLO

ACQUA 20 ml
ZUCCHERO 50 gr

PREPARAZIONE

1 Oleate uno stampo da plumcake.

In una casseruola mescolare 80 g di zucchero e l'acqua.

Quando lo zucchero si sarà sciolto, portate ad ebollizione, poi abbassate la fiamma e fate sobbollire per 10 min senza mescolare.



2 Versate nello stampo e fate raffreddare.



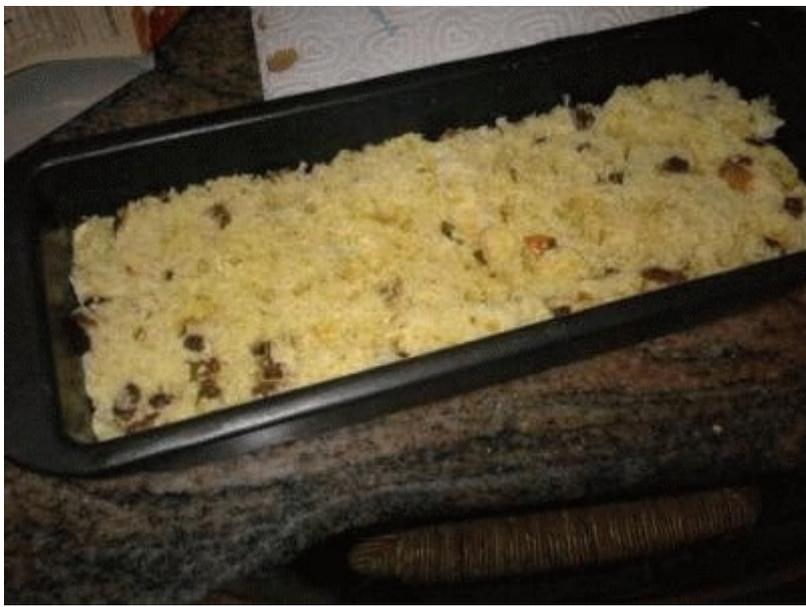
3 Tagliate il panettone.



4 E privatelo della crosta.



5 Fate delle fette di due cm circa, sovrapponetele nello stampo riempiendo i buchi con gli avanzi.



- 6 Mescolate 60 g di zucchero, il latte e la scorza d'arancio in una casseruola, fate sciogliere lo zucchero a fiamma bassa mescolando.



- 7 Portate ad ebollizione, togliete dal fuoco, trasferite in un altro recipiente a raffreddare.

Eliminate la scorza e versate il composto lentamente sopra le fette di panettone lasciando che lo assorbano.

Mettere lo stampo in un altro recipiente ancora più grande e pieno d'acqua fino a metà dell'altezza dello stampo da plumcake.



8 Infornate per 50 minuti a circa 200°C.

Fate raffreddare immergendo lo stampo per metà nell'acqua.

Fate riposare in frigo per 12 ore.

Preparate il caramello facendo bollire l'acqua con lo zucchero.

Servite il panettone a fette con il caramello e poco zucchero a velo.

