

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema di caramello

LUOGO: Asia / Israele

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 3 tuorli d'uovo
- 2 bianchi d'uovo
- 6 cucchiaini di vino rosso dolce
- 3 cucchiaini di zucchero
- 225 gr di crema montata

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere i rossi d'uovo, il vino e lo zucchero in una casseruola a fuoco lento. Montare con la frusta, finché il composto diventi denso. Togliere dal fuoco e continuare a montare finché sia freddo. Sbattere 2 bianchi d'uovo. Incorporarli nel composto con la crema montata, mescolando lentamente con un cucchiaio di legno. Versare in una coppa da champagne. Mettere in frigorifero. Servire freddo come dolce o snack.