

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Dolce al caramello

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **80 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 40 MINUTI DI RIPOSO DEL PAN DI SPAGNA

---



3 albumi

140 g di zucchero.

## PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa preparate il pan di spagna: con le fruste elettriche montate a neve gli albumi con lo zucchero.



- 2 Dovrete ottenere un composto sodo e lucido.



3 Aggiungete, mescolando delicatamente, i tuorli.



4 La farina.



5 Infine unite le noci.



6 L'impasto pronto, deve presentarsi così.



- 7** Stendete 1/3 dell' impasto in una teglia rettangolare di 25 x 35 cm foderata con la carta da forno.



- 8** E fate cuocere a 180°C per 10 minuti.



**9** Ripetete l'operazione altre 2 volte per ottenere 3 strati.

Preparate la crema: in una casseruola montate i 3 tuorli con lo zucchero, la farina ed il latte aiutandovi con le fruste elettriche.



**10** Fate cuocere tutto a fuoco lento fino ad ottenere una crema omogenea.



**11** Aggiungete il burro.



**12** E fate cuocere ancora per qualche minuto.

Adesso preparate il caramello:mettete in una casseruola la zucchero con l'acqua e fate bollire fino ad avere un composto dorato.

Una volta finito il caramello iniziate a montare il dolce.

Mettete sopra un vassoio il primo strato di pan di spagna e bagnate con 1/3 del caramello.



**13** Stendeteci sopra metà crema.

Coprite con il secondo strato di pan di spagna, bagnate con il caramello e coprite con la crema rimasta.

Concludete con l'ultimo strato di pan di spagna e bagnate anche questo con il caramello.

Preparate la glassa: montate a bagnomaria i 3 albumi con lo zucchero.



**14** Continuate a montare per una ventina di minuti.

Trasferite la glassa in una sacca da pasticciare e decorate il dolce.





15 Concludete decorando con il cioccolato fuso.





24 4:37PM



24 4:37PM