

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema quattro cantoni

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA CREMA

- 1 l latte
- 3 tuorli d'uovo
- 2 uova intere
- 150 g zucchero
- 50 g farina
- 50 g burro Aromi

PREPARAZIONE

1 Bollire il latte. Nel frattempo, stemperare le uova (2 intere e 3 tuorli) con lo zucchero e la farina. Versarvi sopra il latte bollente, prima in piccole quantità e poi via via più rapidamente. Rovesciare nella casseruola e far condensare mescolando in continuazione sino al primo bollore.

A questo punto togliere dal fuoco, unire subito il burro, mescolare e versare la crema in quattro recipienti diversi. Profumare ogni recipiente, il primo con il caffè, il secondo con il cacao, il terzo con la vaniglia, il quarto con il caramello fatto con le otto zollette di zucchero.

Il caramello si ottiene facendo fondere lo zucchero con due cucchiaini d'acqua e mezzo cucchiaino di succo di limone a fiamma bassa; quando lo zucchero è fuso, alzare la fiamma per ottenere la colorazione bionda.

Versare contemporaneamente le quattro creme in una grande zuppiera (per l'operazione occorrono due persone, ciascuna delle quali terrà un recipiente in ogni mano. Le creme dovranno formare quattro spicchi di colore differente. Servire freddo.