

# Anello caramellato

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 6 persone:

100 cl latte  
300 g zucchero  
1 stecca vaniglia  
1/2 stecca cannella  
1 arancia  
1 manciata caffè in polvere  
9 uova

## Preparazione

Ponete il bollitore sulla fiamma con il latte, metà dello zucchero, la vaniglia, la cannella, un pezzo di scorza d'arancia ed il caffè. Portate ad ebollizione e quindi, tenendo la fiamma moderatissima, fate bollire lentamente per 70 minuti, mescolando di tanto in tanto. Trascorso il tempo stabilito, togliete il latte dal fuoco, eliminate la vaniglia, la cannella e la scorza di arancia e lasciate raffreddare completamente. Fate sciogliere 100 g di zucchero in un'altra casseruolina, con due cucchiaini di acqua ed il succo di arancia; lasciatelo dorare bene, quindi rivestite con questo caramello le pareti lisce di uno stampo rotondo da budino, col foro centrale. Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli, mettete questi ultimi in una terrina con il rimanente zucchero e montateli con una piccola frusta. Diluiteli con il latte ormai freddo, che verserete attraverso il colino, ed aggiungete due albumi montati a neve molto soda, mescolando con delicatezza per non smontarli. Versate il composto nello stampo, pareggiate la superficie con il dorso di un cucchiaino e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 180 gradi per 1 ora. Lasciate raffreddare il dolce, poi mettetelo in freezer per 2 ore: al momento di servire capovolgetelo su un piatto di servizio. Per facilitare l'operazione immergete un istante lo stampo in acqua bollente.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>