

Ingredienti

100g di zucchero

80g di burro

250ml di latte

1 cucchiaio di amido di mais

3 gocce di aroma cream caramel

1/2 confezione di McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

1/2 bicchierino di liquore triple sec

panna montata

Preparazione

Per preparare la crema, faccio caramellare lo zucchero a fuoco medio, finché diventa dorato.

Appena sciolto lo zucchero unisco il burro, tagliato a cubetti.

Faccio sciogliere il burro (non vi preoccupate se lo zucchero caramellato si cristallizza nel burro).

Unisco il latte, tranne una piccola quantità in quale sciogliere l’amido di mais.

Abbasso la fiamma e faccio andare finché lo zucchero caramellato non si scioglie completamente.

A questo punto, diluisco l’amido nel restante latte e unisco alla crema continuando la cottura finché non raggiunge una consistenza densa.

Spengo il fuoco e unisco tre gocce di aroma cream caramel.

Lascio intiepidire la crema e inizio a comporre il mio dolce.

Per prima cosa rivesto con la pellicola trasparente uno stampo di plumcake.

Sistemo sul fondo dello stampo i biscotti interi bagnati di liquore triple sec e vado a coprire con uno strato di crema al caramello.

Sopra la crema, uno strato di panna montata e altri biscotti sbriciolati.

Un altro strato di biscotti interi bagnati con liquore, uno di crema e panna, poi biscotti sbriciolati.

Copro lo stampo metto nel frigo per tutta la giornata, così i biscotti avranno il tempo di inzupparsi bene di liquore e crema al caramello.

http://anna-saporiesorrisi.blogspot.it/2013/01/dolce-al-cucchiaio-con-crema-al.html