



Torta caramello - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Dessert - dolci al cucchiaio - pan di spagna

Di Adriana di Coquinaria

Si fa il caramello nella pentola che servirà per tutto il percorso di realizzazione del dolce nella quale sapete di poter fare il caramello e che deve anche andare in forno.

Ho messo dunque 200 gr (12 cucchiaini) di zucchero nella pentola sulla fiamma alta del gas, quando il caramello era pronto ho girato la pentola per coprire più possibile di caramello anche le pareti.

Intanto che il caramello si raffredda si fa il crem caramel:

Si mescolano 6 uova con 100 gr di zucchero (6 cucchiaini), si aggiunge la vanillina se volete oppure l'essenza di vaniglia o anche niente se non vi garba ed infine si versa mescolando accuratamente 1 litro di latte freddo.

Si versa nella pentola con il caramello e si inforna a 180°C per 30 minuti.

Mentre il crem caramel cuoce si prepara il pan di spagna, ho montato alla massima velocità nella planetaria 4 uova intere con 60 gr di zucchero (4 cucchiaini), ho abbassato al minimo la velocità aggiungendo 4 cucchiaini di olio di mais, uno alla volta. Poi ho aggiunto 100 gr di farina (4 cucchiaini) setacciata mescolando piano piano, ho messo anche mezzo cucchiaino di lievito.

Dopo mezz'ora si toglie il crem caramel dal forno e si fa riposare un minuto, poi si inclina pianissimo la pentola per staccare il crem caramel dalle pareti

Si fa questa operazione per far entrare poi l'impasto del pan di spagna tra le pareti della pentola ed il crem caramel, per far sì che il risultato finale sia tipo una torta con la crema in mezzo.

Alla fine l'ho livellato bene ed infornato per altri 30 minuti sempre a 180°C.

L'ho lasciata raffreddare e poi l'ho messa in frigo e poi l'ho rovesciata velocissimamente sul piatto. L'ho di nuovo messa in frigo fino alla sera quando l'ho servita, in questo modo il pan di spagna che era sopra passa sotto e si inzuppa per benino con il caramello.

Il crem caramel l'ho cotto per 50 minuti perché era sempre troppo liquido



[img].