

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di cioccolato al peperoncino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **crema di cioccolato al peperoncino** è una ricetta davvero sorprendente! Combina due elementi apparentemente contrastanti: **il dolce e il piccante**.

Il [cioccolato](#) è amato per il suo sapore ricco e vellutato, mentre il **peperoncino** aggiunge un tocco di piccantezza audace e, sembrerebbe, afrodisiaco!

La combinazione di questi due elementi crea una sinfonia di sapori che dà vita ad una [crema al cioccolato](#) davvero speciale, da usare per riempire dei cioccolatini o dei piccoli pasticcini di frolla.

Prova la nostra ricetta con passo passo per cucinare in casa, con le tue mani, una deliziosa crema di cioccolato al peperoncino, e se ami le

ricette con il cioccolato, ti invito a provare anche queste altre deliziose prelibatezze:

[Black bottom cupcake](#)

[Rotolo senza cottura al cioccolato](#)

[Porridge al cioccolato](#)

[Fudge](#)

[Barrette di riso soffiato al cioccolato](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 450 gr

TUORLO D'UOVO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 75 gr

PANNA FRESCA 50 gr

BURRO 50 gr

AMIDO DI MAIS 20 gr

CACAO AMARO 25 gr

PEPERONCINI PICCANTI 3

PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare la crema di cioccolato al peperoncino, inizia ad intiepidire il latte con i peperoncini per 5 minuti. Trascorsi i 5 minuti filtra il latte con un passino, in questo modo eliminerai i peperoncini. Rimetti il pentolino sul fuoco e porta a bollore.





2 A parte, in una ciotola, monta le uova con lo zucchero e aggiungi l'amido e il cacao.



3 Versa il composto nel latte bollente, con la fiamma al minimo. Unisci il cioccolato e il burro e mescola il tutto con un cucchiaio di legno per qualche minuto. Lascia raffreddare la crema coperta con la pellicola trasparente a contatto.



IDEE PER USARE LA CREMA AL CIOCCOLATO E PEPERONCINO

La crema di cioccolato al peperoncino è estremamente versatile in cucina. Può essere utilizzata in una varietà di modi creativi:

Sul pane casereccio: Una semplice spalmata su una fetta di pane può trasformarsi in un gustoso snack o dessert.

Farcitura per dolci: Può essere usata per farcire torte, pasticcini e biscotti, aggiungendo un tocco piccante ai dolci tradizionali.

Topping per gelato: Versata sul gelato, crea una combinazione di temperature e sapori che soddisferà

sicuramente la tua voglia di dolcezza e piccantezza.

Condimento per carne: Usata come salsa per carne arrostita o grigliata, la crema di cioccolato al peperoncino può aggiungere un sapore intrigante e un tocco di calore al tuo piatto.