

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema diplomatica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA CREMA PASTICCERA

TUORLI 4
ZUCCHERO 130 gr
FARINA 90 gr
LATTE 400 ml
SCORZA DI LIMONE 1
CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

PER LA CREMA CHANTILLY

PANNA DA MONTARE 200 ml
ZUCCHERO A VELO 35 gr
VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Mettete una ciotola e delle fruste a mano nel frigorifero.

Per la crema pasticcera: in una casseruola intiepidite il latte con le scorzette del limone.



- 2** In una ciotola e con una frusta, montare le uova con lo zucchero e unite la farina setacciandola.

In una casseruola, a fuoco basso e con spargifiamma, versate la metà del latte senza le scorze.



- 3** Mettete assieme anche tutto il composto della terrina e mescolare con la frusta, ora prendete un mestolo di legno e continuate a mescolare incorporando il resto del latte.

Continuate a rimestare finchè la crema non comincia ad addensare.



4 Lasciate completamente raffreddare a temperatura ambiente coperta dal cellophane.



5 Per la chantilly: mettete la panna, lo zucchero e la vanillina nella ciotola fredda da frigo e con la frusta fredda da frigo montate.



6 Tritare il cioccolato e incorporatelo alla crema pasticcera ormai fredda.

Mescolare la crema pasticcera con la chantilly.



