

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema inglese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **crema inglese** è una delle creme più famose della pasticceria, più che una vera e propria crema direi che è più una salsa per la sua consistenza più fluida data dalla mancanza di farine o amidi.

Gli ingredienti di questa ricetta sono veramente pochi: uova, zucchero e latte (sostituibile in parte o del tutto con la panna) mentre la preparazione richiede un minimo di occhio e di esperienza perchè è molto semplice passare la cottura lasciando che l'uovo si raggrumi trasformando la vostra salsa vellutata in una specie di frittata. Prova anche la [crema di mascarpone](#).

Provate a seguire la nostra ricetta, vedrete che sarà

semplice riuscire sin dalla prima volta!

Prova i nostri [dolci di Natale](#).

INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 110 gr

LATTE INTERO 500 ml

VANIGLIA 1 stecca

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco il latte e portatelo quasi ad ebollizione con la vaniglia, quindi spegnete il fuoco.

Nel frattempo sbattete bene i tuorli con lo zucchero.



- 2 Unite, quindi lentamente le uova ad il latte mescolando costantemente.



- 3** Rimettete il tutto sul fuoco molto basso e lasciate che si addensi mescolando costantemente senza portare ad ebollizione (se avete un termometro, spegnete il fuoco quando avrete raggiunto gli 84°C).

Trasferite immediatamente la salsa in una ciotola a parte per interromperne la cottura.

CONSIGLIO

Come si serve la crema inglese?

E' possibile utilizzarla come accompagnamento di dolci da forno più secchi per equilibrare le consistenze.

Non ho un termometro da cucina, come faccio a sapere quando è pronta?

La salsa è pronta quando velerà il cucchiaino ovvero rivestirà la superficie del cucchiaino come fosse un velo.

Ok, credo che per me questa ricetta forse è troppo difficile da realizzare, sono proprio alle prime armi, con cosa posso sostituirla?

Puoi sostituirla con una semplice [crema pasticcera](#).

Posso arricchire questa ricetta aromatizzandola in modi diversi?

Certo che è possibile, basta aggiungere della scorza di agrume grattugiata per aromatizzarla

agli agrumi, aggiungere due cucchiaini di polvere di cacao amaro per renderla cioccolatosa...insomma qualsiasi aroma o variante è possibile.