

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera al caffè

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La crema pasticcera è una golosa e aromatica variante della [crema pasticcera classica](#), perfetta per chi è amante dell'aroma e del gusto intenso del caffè.

Vi basterà sapere come si realizza la base e apportare qualche modifica per aromatizzarla a dovere ed otterrete una fantastica crema al caffè.

Se cercavate una crema al caffè per torte, oppure non sapete come riempire i [bigné](#), questa è proprio la ricetta ideale.

La **crema pasticcera** è una ricetta base della pasticceria italiana, la puoi provare anche nella

versione crema pasticcera senza uova o senza zucchero oppure crema pasticcera al limone.

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 gr

ZUCCHERO 150 gr

TUORLO D'UOVO 8

AMIDO DI MAIS 40 gr

CAFFÈ SOLUBILE abbondante - 1

cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della crema pasticcera al caffè, sbattete i tuorli con lo zucchero e la vanillina.



- 2 Una volta ben montati, incorporate l'amido di mais mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



3 Nel frattempo fate bollire il latte insieme al caffè solubile.



4 Versate il composto di uova, zucchero e amido nel latte macchiato bollente.



5 Cuocete a fiamma bassa fino a quando il latte riaffiora in superficie.



6 Mescolate velocemente il composto con una frusta, vedrete che la crema s'addenserà nel giro di pochi secondi.



- 7 Trasferite immediatamente la crema in una ciotola e lasciatela raffreddare coperta con della pellicola a diretto contatto con la crema stessa.

CONSIGLI

Come posso utilizzare la crema pasticcera al caffè?

La crema pasticcera al caffè è sicuramente perfetta come farcia per torte come per esempio una [torta margherita](#) oppure per realizzare ottimi dessert al cucchiaio.

Posso utilizzare del normale caffè?

In questo caso abbiamo utilizzato del caffè solubile ma potete tranquillamente sostituirlo con del caffè espresso aggiungendo, in questo caso, un foglio di gelatina ammollata in acqua fredda e ben strizzata, alla crema ancora calda.

Posso congelare la crema appena fatta?

Sì potete farlo, a patto che sia ben fredda e conservarla per un mese circa.

Mi daresti altre ricette di creme per farcire?

Puoi provare la [crema all'arancia](#) e la [crema al mascarpone](#), buonissime entrambe!