

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema pasticcera al cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



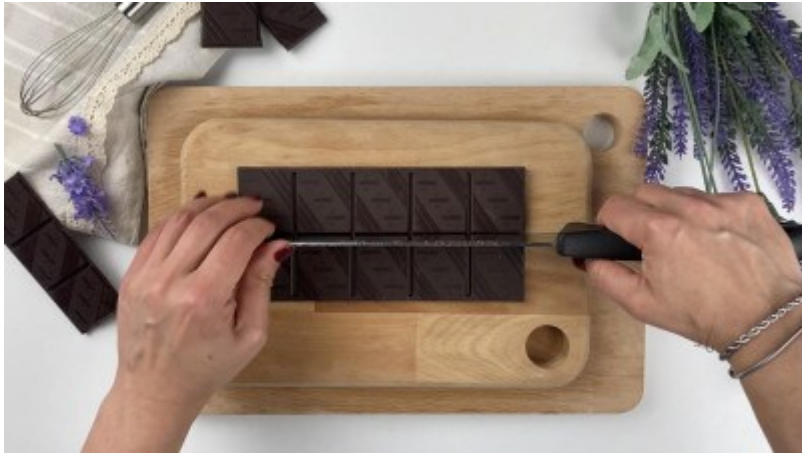
Scopri la ricetta della crema pasticcera al cioccolato, un'alternativa ricca e cremosa alla versione tradizionale. Ideale per farcire dolci e dessert, è pronta in pochi passaggi.

## INGREDIENTI PER CUCINARE LA CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

LATTE INTERO 500 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE al 75% di cacao - 100 gr  
ZUCCHERO 120 gr  
AMIDO DI MAIS 50 gr  
TUORLO D'UOVO 4

## COME FARE LA CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

- 1 Taglia il cioccolato a pezzetti, non serve che siano troppo piccoli, si scioglierà comunque facilmente con il calore della crema. Una volta tagliato, versa il latte in un pentolino e scaldalo, spegni la fiamma prima che arrivi a bollore





- 2 Versa i tuorli in una ciotola, aggiungi lo zucchero e inizia a lavorarli con le fruste elettriche, fino a quando risulteranno chiare e spumose.







**3** Aggiungi l'amido e continua a lavorare il composto, poi versa il latte caldo a filo mentre continui a lavorare la crema con fruste.





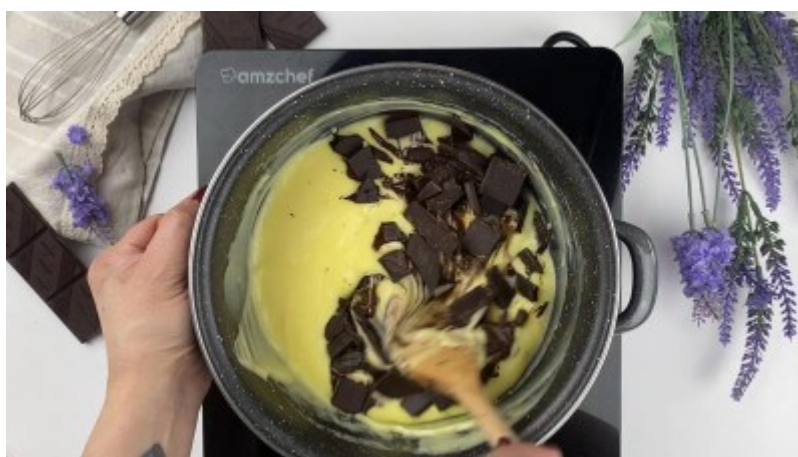
- 4 Versa il composto preparato in una pentola e portalo a ebollizione, mescola sempre con un cucchiaio di legno per non rovinare il fondo del tegame.





5 Quando la crema arriverà a ebollizione, si addenserà subito, quindi aggiungi il cioccolato a

pezzetti e mescola ancora fino a sciogliere completamente il cioccolato.







**6** La crema pasticcera al cioccolato è pronta, lasciala raffreddare completamente prima di utilizzarla per farcire i dolci che preferisci. Puoi anche metterla in comodi bicchieri monoporzione e servirla come delizioso dolce al cucchiaio, guarnito con foglioline di menta o frutta fresca.







## CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO: UNA VARIANTE GOLOSA DELLA

La crema pasticcera al cioccolato è una deliziosa variante della classica crema pasticcera, arricchita dal gusto intenso del cioccolato fondente. Perfetta per farcire torte, bignè, crostate o per essere gustata come dolce al cucchiaio, questa crema è facile da preparare e dona un tocco di golosità a qualsiasi dolce. Con la sua consistenza vellutata e il sapore avvolgente, la crema pasticcera al cioccolato è ideale per chi ama i dolci al cioccolato e non vuole rinunciare alla cremosità di una farcitura perfetta.

## COME CONSERVARE LA CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

La crema pasticcera al cioccolato può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni, chiusa in un contenitore ermetico. Per evitare che si formi una pellicola sulla superficie, coprila con pellicola trasparente a contatto diretto con la crema. Prima di utilizzarla nuovamente, puoi mescolarla delicatamente per restituirle la sua consistenza vellutata. Meglio evitare di congelare la crema pasticcera, potrebbe rovinarsi irrimediabilmente.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare la crema pasticcera al cioccolato avanzata in vari modi

Può essere usata per farcire dei [biscotti](#) o dei [cornetti](#). Se ti avanza del cioccolato fondente,

puoi utilizzarlo per arricchire altre preparazioni dolci, come una [cioccolata calda](#) o dei

[muffin al cioccolato](#). Puoi usare gli albumi messi da parte per cucinare delle spumose [meringhe](#)

o una bellissima [torta Pavlova](#)!