

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticciera cacao e cioccolato fondente

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LATTE INTERO 200 gr
PANNA 50 gr
CACAO AMARO 8 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 40 gr
TUORLO D'UOVO 40 gr
ZUCCHERO 50 gr
AMIDO DI MAIS 14 gr
SALE 1 pizzico

Crema pasticciera cacao e cioccolato fondente: deliziosa da mangiare a cucchiariate e perfetta per farcire torte più o meno complesse. Vedrete che prepararla è davvero molto facile...

Scoprite anche come preparare la [crema pasticcera senza zucchero!](#)

PREPARAZIONE

1 Mescolate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo.



2 Aggiungete poi gli ingredienti secchi (cacao amaro, amido di mais e sale) ottenendo una pastella omogenea.



3 Portate a bollire latte e panna e versatene una parte nella pastella sempre mescolando con cura.



4 Trasferite il composto nel latte e panna ancora nel pentolino e rimettete il tutto sul fuoco basso mescolando continuamente fino ad ottenere la densità desiderata.

Spegnete il fuoco e sciogliete nella crema calda il cioccolato fondente, mescolando con cura in maniera da avere un composto omogeneo.

Coprite con pellicola a contatto e fate freddare fino a temperatura ambiente.

