

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Profiteroles buonissimo!

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

1 confezione di bigné.

PER LA CREMA CHANTILLY

500 g di latte

1 limone

160 g di zucchero

4 tuorli

70 g di farina 00

1 bustina di vanillina

250 g di panna liquida non zuccherata

1 pizzico di sale

1/2 fialetta di aroma limone piccola

2 tappi di rum poco alcolico (a piacere).

PER LA GLASSA

200 g di cioccolato fondente

150 g di panna

70 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Per la crema chantilly: portate ad ebollizione il latte con la scorza grattugiata del limone, metà dello zucchero, la vanillina e il sale.

Con la frusta elettrica montare i tuorli con lo zucchero restante e poi unite la farina setacciata.

A questo punto filtrate il latte per togliere le scorze grattugiate e unire mezza fialetta di aroma limone.

Aggiungete il composto al latte bollente lentamente per non formare grumi .

Fate cuocere fino a far addensare la crema. La crema risulterà piuttosto densa, è normale. Portate ad ebollizione mescolando sempre con un cucchiaino di legno. Alla fine spegnete il fuoco e unire il rum.

Lasciate raffreddare coprendo la crema con la carta trasparente attaccata alla crema stessa per evitare la formazione della pellicina.

Amalgamate alla crema fredda la panna montata poco per volta mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.



2 Trasferite la crema nella sacca da pasticciare e farcite i bignè.



3 Sistematevi a piramide sopra un piatto da portata.



4 Per la glassa: mettete in una ciotola tutti gli ingredienti e fate sciogliere per bene il cioccolato senza dimenticarsi di mescolare spesso.



5 Versate sui bignè ricoprendo tutta la piramide.



6 Fate riposare in frigo 1-2 ore.

