

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al cioccolato per farcire

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

MAIZENA 40 gr

TUORLI 4

ZUCCHERO 120 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr

BURRO 20 gr

La crema al cioccolato è una delle basi più semplici e più utilizzate nella pasticceria. Insomma è una ricetta base che dovete imparare e riuscire a gestire in tranquillità.

Noi vi diamo le nostre indicazioni per una crema perfetta, adatta a farcire torte, bignè e qualsiasi altra base voi vogliate.

PREPARAZIONE

1 Fate scaldare molto bene il latte.



2 A parte miscelate con una frusta i tuorli con lo zucchero e la maizena.





3 Quando il latte giunge a bollire versatevi il composto a base di tuorli e mescolate molto bene; lasciate addensare a fiamma moderata.

Una volta addensata e mentre è ancora molto calda, aggiungete il cioccolato e fatelo fondere e incorporare alla crema.

Unite, infine anche i 20 g di burro per perfezionare la crema.







- 4 Fate freddare velocemente la crema al cioccolato trasferendola in una ciotola fredda e copritela con della pellicola trasparente che sia a contatto con la crema stessa.



- 5 A questo punto la crema è pronta per essere utilizzata per farcire il vostro dolce preferito.

