

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al cioccolato per farcire

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

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



La **crema al cioccolato per farcire** è una delle basi più semplici e più utilizzate in pasticceria. E', in pratica, **una ricetta base** che ricorre spesso nelle **ricette dolci** e che conviene imparare a gestire in tranquillità.

Seguendo **la nostra ricetta con passo passo**, otterrai una crema perfetta in poche e semplici mosse, tanto che in breve tempo la imparerai a memoria! Questa crema, in particolare, è adatta per farcire [torte](#), [bignè](#), [tartellette](#) ecc.

Idea riciclosa: per questa ricetta si utilizzano solo i tuorli delle uova, quindi ecco un paio di ricette per utilizzare anche gli albumi:

[Meringhe al cioccolato](#)

[Crostata meringata al limone](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

ZUCCHERO 120 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 80 gr

MAIZENA 40 gr

UOVA 4

BURRO 20 gr

PREPARAZIONE

1 Fai scaldare molto bene il latte in un pentolino.



2 Sguscia le uova e separa gli albumi dai tuorli, metti questi ultimi in una ciotola, aggiungi lo zucchero e mescola molto bene con una frusta a mano. Unisci la maizena fatta passare attraverso un setaccio o un colino a trama fine. Continua a mescolare con la frusta fino ad ottenere una crema densa, priva di grumi e di un bel colore uniforme.



3 Il latte sarà ormai giunto a bollore, quindi spegni il fuoco e versa nel pentolino il composto a base di tuorli, mescola molto bene, poi riaccendi la fiamma del fornello, tienila moderata

se non basta e, sempre mescolando, fai addensare la crema.

Quando la crema avrà raggiunto la giusta consistenza, spegni il fuoco, aggiungi il cioccolato spezzettato, il calore della crema lo farà fondere, aggiungi anche i 20 grammi di burro e mescola fino ad ottenere una colorazione lucida.





- 4 Quando avrai finito metti la crema in una ciotola, copri con delle pellicola da cucina a contatto e lascia raffreddare a temperatura ambiente prima di utilizzarla per riempire i tuoi dolci.



CONSERVAZIONE

La crema al cioccolato cucinata in questo modo si conserva in frigo per non più di due giorni, non è consigliabile congelarla.