

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.

