

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di cachi e cacao

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **crema di cachi e cacao** è una [ricetta dolce](#) che può essere utilizzata come **dessert** o per **riempire torte o bignè**. Tipico dessert invernale, infatti il suo ingrediente principale sono i cachi, di stagione nei mesi freddi. Nella nostra **ricetta** della crema di cachi e cacao, abbiamo aggiunto del cioccolato fondente al 80-85% di cacao, questo ingrediente farà rassodare la crema in modo perfetto e sarà molto apprezzata dagli amanti del cioccolato di qualità. In molte versioni la crema di cachi e cacao non prevede l'uso del cioccolato, se anche tu non lo vuoi usare, non dovrai far altro che eliminarlo e usare 1 cucchiaino di cacao amaro per ogni caco previsto dalla ricetta.

Segui la nostra ricetta per cucinare con le tue mani una deliziosa crema di cachi e cacao pronta da gustare direttamente nel bicchiere o da usare per riempire i tuoi dolci preferiti.

Ecco **altre ricette di creme dolci** che potrebbero interessarti:

[Crema pasticcera](#)

[Crema al mascarpone](#)

[Crema di cioccolato al peperoncino](#)

[Crema di pistacchio](#)

[Crema all'arancia e cannella](#)

INGREDIENTI

CACHI 4

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70-85%

100 gr

CACAO AMARO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Ecco come puoi cucinare una deliziosa crema di cachi e cacao.

Lava, toglì il picciolo e sbuccia i cachi, poi mettili nel boccale del frullatore e frullali, puoi

fare questa operazione anche con un frullatore a immersione. Devi ridurre la polpa di cachi in una crema omogenea, senza grumi o pezzi di frutto.

2 Aggiungi il cucchiaino di cacao amaro e mescola bene, a lungo, per farlo ben amalgamare.

3 A parte, trita grossolanamente il cioccolato fondente, riuniscilo in una ciotola di vetro e fallo sciogliere nel microonde. Aziona il microonde per qualche minuto, poi estrai la ciotola, mescola il cioccolato, rimetti in microonde e aziona di nuovo per pochi secondi, ripeti questa operazione fino a che il cioccolato non si sarà fuso in modo perfetto.

Se non hai il microonde puoi mettere la ciotola di vetro con il cioccolato al centro di una teglia in cui avrai messo due dita di acqua, e dopo aver azionato il fornello sottostante, lo fai sciogliere a bagnomaria.

4 Quando il cioccolato sarà ben fuso, uniscilo subito alla crema di cachi e cacao e mescola con una spatola fino a che non sarà tutto perfettamente amalgamato, anche nel colore.

5 Copri la ciotola della crema di cachi e cacao con della pellicola da cucina e riponi in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore.

CONSIGLIO

Se hai cucinato la crema di cachi e cacao come dessert, puoi servirla in deliziosi vasetti di vetro.

Decora la superficie di ogni dessert con dei biscotti sbriciolati o con granella di frutta secca.

Perfette sono le scaglie di mandorle!