

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di pistacchio e cioccolato fondente

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



Chi ama il pistacchio non potrà resistere a questa ricetta tanto semplice quanto versatile: la crema di pistacchio con cioccolato fondente! Perfetta per farcire torte, crostate e bignè, può trasformarsi anche in un goloso dessert al cucchiaio... grazie al contrasto fra la consistenza vellutata della crema e la nota croccante dei pezzettini di cioccolato saprà rendere i vostri [dolci](#) ancora più speciali. Cosa aspettate? Procuratevi i pochi ingredienti necessari e cominciate subito a preparare la crema di pistacchio e cioccolato fondente!

Provate anche questi dolci al pistacchio:

[Pralinato al pistacchio](#)

[Crostate al cioccolato al latte e pistacchi](#)

[Gelato al pistacchio](#)

INGREDIENTI

LATTE 500 ml

ZUCCHERO 145 gr

POLVERE DI PISTACCHIO 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

AMIDO DI MAIS 45 gr

TUORLI D'UOVO 4

PREPARAZIONE

1 Riscaldare leggermente il latte in un pentolino o al microonde.

In una pentola versate i tuorli e aggiungete lo zucchero. Lavorate bene con una frusta a mano per amalgamare il tutto fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.





2 Aggiungete, quindi, l'amido di mais setacciato. Versate il latte tiepido poco per volta, lavorando sempre con la frusta.

Quando sarà completamente incorporato mettete la pentola sul fuoco dolce.



3 Continuate a mescolare fino a quando la crema non si sarà addensata.

A questo punto incorporate la farina di pistacchi e ultimate la cottura.



4 Trasferite la crema in una teglia di vetro e copritela con la pellicola trasparente, facendo in modo che questa sia a contatto con la crema. In questo modo non si formerà quella fastidiosa patina dura sulla superficie.

Tagliate a pezzetti il cioccolato fondente e, solo nel momento in cui la crema di pistacchio sarà fredda, aggiungetelo mescolando con una spatola.



CONSIGLIO

Per rendere la crema di pistacchio ancora più golosa potete aggiungere un mix di cioccolato fondente, al latte e bianco.

Se desiderate servirla come dessert al cucchiaio, incorporate la crema di pistacchio e cioccolato fondente un po' di panna montata... sarà ancora più invitante!

CONSERVAZIONE

La crema, ben coperta con la pellicola, può essere conservata in frigo per massimo 3 giorni.