

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

LATTE INTERO 900 gr

PANNA 100 gr

TUORLO D'UOVO 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

CACAO AMARO 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

BURRO 100 gr

Vi serve una **crema al cioccolato** fondente per farcire i vostri dolci? Qui troverete le indicazioni per fare una favolosa crema pasticcera al cioccolato, perfetta per farcire torte ma anche per accompagnare i vostri dolci preferiti, o perché no da mangiare a cucchiariate!

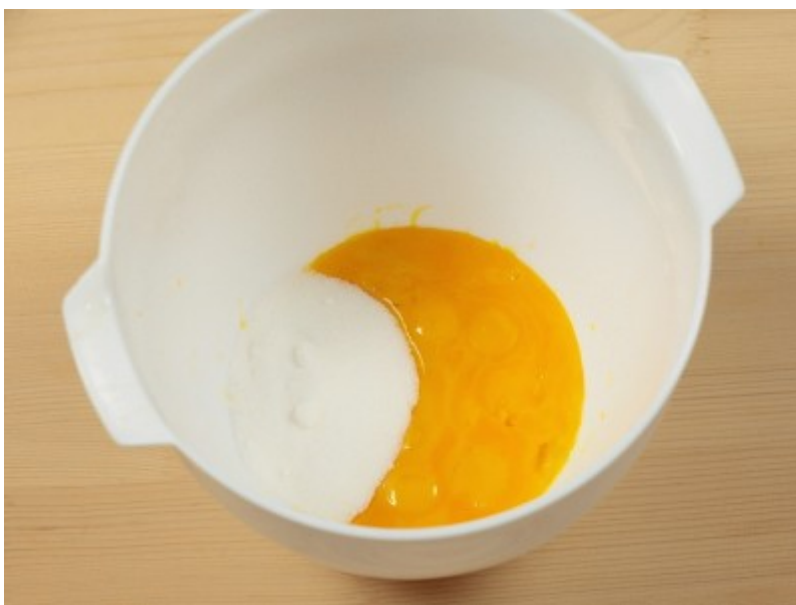
Per rendere la crema decisamente cioccolatosa abbiamo deciso di utilizzare sia il cacao, insieme alla farina, che il cioccolato fondente aggiunto alla crema ancora bollente. Una delizia incredibile.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della crema pasticcera al cioccolato, riunite in una pentola il latte con la panna e portate ad ebollizione a fuoco vivace.



- 2 Nel frattempo, riunite nella ciotola della planetaria dotata di frusta i tuorli e lo zucchero e montateli fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 3 Incorporate alle uova, sempre montando, l'amido ed il cacao.



- 4 A questo punto, unite i liquidi ovvero il latte con la panna caldi e continuate a mescolare con una frusta.



5 Trasferite il composto in un pentolino e ponetelo sul fuoco, ad intensità moderata.



6 Continuate a mescolare fino a quando il composto risulterà denso.

Aggiungete, infine, il cioccolato ed il burro e mescolate con una frusta affinché questi ingredienti si sciolgano e vengano assorbiti dalla crema.



- 7 Servite la crema pasticcera come dolce al cucchiaino oppure trasferitela in una sac a poche per farcire i vostri dolci.

CONSIGLIO