

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema pasticcera al cioccolato

---

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!

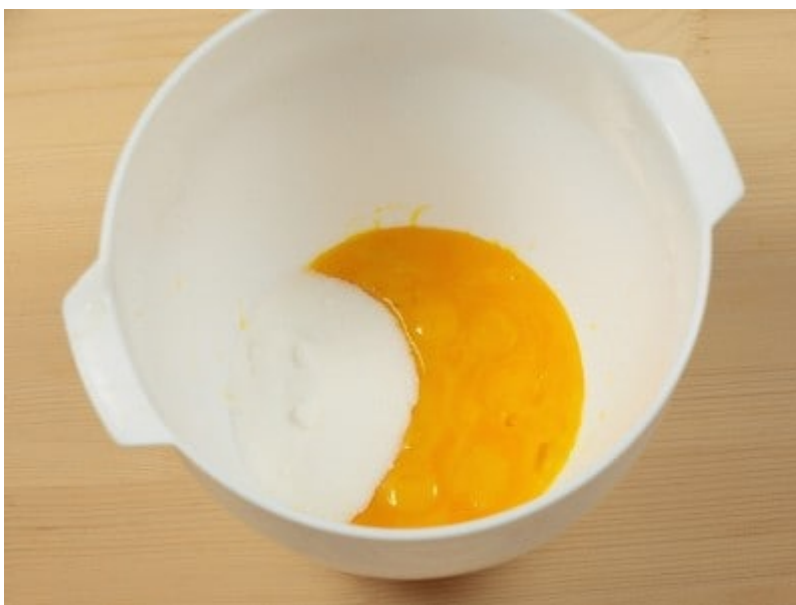
Per rendere la crema decisamente cioccolatosa abbiamo deciso di utilizzare sia il cacao, insieme alla farina, che il cioccolato fondente aggiunto alla crema ancora bollente. Una delizia incredibile.

# 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 cucchiaio oppure trasferitela in una sac a poche per farcire i vostri dolci.

## CONSIGLIO

**È possibile realizzare la crema pasticcera al cioccolato senza panna?**

Se preferite una crema pasticcera senza panna sarà sufficiente sostituirla con pari quantità di latte intero.

**Come posso utilizzare questa crema?**

Questa crema al cioccolato per torte è ottima anche per [farcire bignè](#), crostate e [tartellette](#), o per preparare ottimi dessert al cucchiaio.

**Quanto tempo si conserva?**

In frigorifero puoi conservarla due giorni al massimo in un contenitore con pellicola a contatto oppure in freezer per un mese.

**Per renderla più dolce come posso fare?**

Al posto del cioccolato fondente puoi utilizzare del cioccolato al latte o gianduia

**L'ho provata e mi è piaciuta tantissimo. Mi daresti altre ricette di creme di sicuro successo?**

Sul sito di cookaround ne troverai tantissime, puoi provare subito la [crema al latte](#) o la crema al [cioccolato e peperoncino](#)