

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticciera cacao e cioccolato fondente

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *2 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Crema pasticciera cacao e cioccolato fondente: deliziosa da mangiare a cucchiainate e perfetta per farcire torte più o meno complesse. Vedrete che prepararla è davvero molto facile...

INGREDIENTI

LATTE INTERO 200 gr
PANNA 50 gr
CACAO AMARO 8 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 40 gr
TUORLO D'UOVO 40 gr
ZUCCHERO 50 gr
AMIDO DI MAIS 14 gr
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Mescolate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo.



2 Aggiungete poi gli ingredienti secchi (cacao amaro, amido di mais e sale) ottenendo una pastella omogenea.



3 Portate a bollore latte e panna e versatene una parte nella pastella sempre mescolando con cura.



4 Trasferite il composto nel latte e panna ancora nel pentolino e rimettete il tutto sul fuoco basso mescolando continuamente fino ad ottenere la densità desiderata.

Spegnete il fuoco e sciogliete nella crema calda il cioccolato fondente, mescolando con cura in maniera da avere un composto omogeneo.

Coprite con pellicola a contatto e fate freddare fino a temperatura ambiente.

