

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Parfait alla gianduia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL PARFAIT AL GIANDUIA

- 100 g di gianduia
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 75 ml di panna
- 65 g di zucchero
- 1 cucchiaio di brandy
- 1 pizzico di caffè in polvere.

PER LA CREMA INGLESE

- 250 ml di latte
- 2 tuorli
- 60 g di zucchero
- 1/2 stecca di vaniglia
- 1 cucchiaio di rum.

PREPARAZIONE

1 Sciogliere il gianduia a bagnomaria.



2 Montare le uova e il tuorlo aggiungendo a filo uno sciroppo a 120° preparato con lo zucchero e 100 g di acqua.





3 Unire il caffè in polvere e il liquore.



4 Nel frattempo montare la panna.

Incorporare il gianduia sciolto allo zabaione.



5 Far raffreddare e incorporare la panna montata.



6 Versare il composto in uno stampo foderato con pellicola trasparente e mettere in frigorifero a solidificare.



7 Preparare la crema inglese:

scaldare il latte con la stecca di vaniglia aperta. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte caldo a filo (tolta la stecca), mescolare bene.

Riversare tutto in un pentolino e far addensare la crema a fuoco basso (finché veli il cucchiaio).

Aggiungere il rhum e passare il tutto al colino.

Estrarre il parfait dal frigorifero e capovolgerlo su di un piatto.



8 Impiattare versando la crema a specchio sulla quale verrà sistemato il parfait.



