



WWW.MAICAKES.IT

CREMA AL CIOCCOLATO

Difficoltà: media

Tempi di preparazione: 30 minuti

Ingredienti

mezzo litro di latte
mezzo litro di panna da montare
200 g di zucchero
100 g di zucchero a velo
150 g di cioccolato fondente
5 tuorli
1 uovo intero
20 g di cacao amaro in polvere
20 g di farina
20 g di maizena

Procedimento

Scaldare il latte fino a portarlo quasi ad ebollizione, nel frattempo in un contenitore abbastanza capiente unire le uova lo zucchero le farine ed il cacao, versare una parte del latte caldo nel recipiente con le uova e mescolare rapidamente poi versare il composto appena ottenuta nella pentola con il restante latte caldo a fuoco moderato e mescolare costantemente con una frusta fino a quando non si vedranno formarsi delle bolle, togliere subito dal fuoco e versare in un contenitore pulito, aggiungere il cioccolato fondente a scaglie e mescolare fino a quando non si sarà completamente sciolto. Mettere una pellicola trasparente adatta al calore a contatto diretto con la crema in modo da non far formare la crosticina sulla superficie. Montare la panna con lo zucchero a velo, quando la crema al cioccolato sarà completamente fredda, aggiungere la panna montata poco alla volta mescolando dal basso verso l'alto per non far smontare la panna.

Le piccole cose che fanno la differenza

Appena la crema prende il bollore togliamo subito dal fuoco e versiamola in un altro recipiente altrimenti il calore della pentola continuerà a cuocere la crema facendola "impazzire".

Se mentre cuociamo la crema vediamo formarsi dei grumi iniziamo a sbattere bene con la frusta.