

La crema al cioccolato

Continuamo con le creme e scopriamo come fare una squisita e intensa crema al cioccolato.

Gli ingredienti base per fare la crema sono gli stessi della crema pasticcera ma con dosi diverse e con l'aggiunta del cacao amaro e del cioccolato fondente. Vediamo di seguito come farla.

Ingredienti:

- 4 tuorli d'uovo
- 3 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 cucchiaio di farina 00
- 1 cucchiaino di fecola di patate o amido di mais.
- 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere
- una bustina di vanillina
- 90 grammi di cioccolato fondente
- 500 ml di latte

Procedimento:

Iniziate a spezzettare il cioccolato fondente e tenetelo da parte.

Versate in un pentolino i tuorli, lo zucchero, la farina, la fecola, la vanillina, il cacao e sbattete il tutto affinché non otterrete una crema compatta, un pò spumosa e ben amalgamata.

In un altro padellino portate il latte ad ebollizione. Quando inizia a bollire toglietelo dal fuoco e versatelo leggermente sul composto di tuorli continuando a mescolare.

Adesso che avete tutti gli ingredienti ben assemblati ed amalgamati riportate sul fuoco medio e continuate a girare. A metà cottura, cioè quando iniziate a vedere che si sta addensando, versate il cioccolato fondente tagliato a

pezzettini e continuate a cuocere la crema.

La crema sarà pronta quando risulterà ben compatta e rimarrà appesa al cucchiaino. Toglietela dal fuoco e versarla in un'altra ciotola capiente a sufficienza.

Ricopritela con della carta trasparente e lasciate raffreddare. Una volta raffreddata ricordate di mescolare ulteriormente la crema in modo da disciogliere eventuali grumi o pellicina (effetto budino). □

<https://www.pasticciando.it/wp-content/uploads/2014/09/crema-al-cioccolato.wmv>

Che profumino!,

Charles.