

# La Crema al Cioccolato

Ed ecco la ricetta per preparare una squisitissima e ferma crema al cioccolato, ottima per farcire torte e crostate.

## Ingredienti:

- 700 ml di latte intero
- 6 tuorli d'uovo (meglio se di pasta gialla) non freddi
- 180 gr di zucchero
- 60 gr di amido di riso
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia oppure 1 bustina di vanillina
- 250 gr di cioccolato extra fondente

## Procedimento:

Per prima cosa in una pentola abbastanza capiente ed utilizzando le fruste elettriche montate i rossi con lo zucchero e la vaniglia.

Aggiungeteci l'amido e continuare ad amalgamare ma utilizzando dapprima un cucchiaio per evitare che l'amido salti fuori dalla pentola. Aggiungeteci un piccinino di latte per aiutarvi nel mescolare il composto.

In un altro pentolino portate ad ebollizione il latte. Appena inizia a bollire toglierlo dal fuoco e versarlo sul composto precedente e mescolate subito. Rimettete sul fuoco medio e continuate la cottura sempre mescolando e fino a quando non si sarà addensata ed inizierà a "scrivere".

Spegnete il fuoco e versateci il cioccolato a pezzettini. Mescolate per farlo sciogliere bene.

Coprite la pentola con della pellicola trasparente e lasciate intiepidire. Appena si sarà raffreddato potete porlo in frigorifero.

La crema è pronta per farcire e guarnire le vostre dolci creazioni.

**Consiglio:** qualora la crema andrà cotta in forno assieme al dolce non è necessario farla raffreddare ma potrà essere utilizzata calda. Eventualmente potete anche abbassare la percentuale di amido riducendola del 20-25% (es. da 80gr a 60gr).