



CREMA AL CIOCCOLATO

Difficolt: Facile



Ciao a tutti,

oggi qui a Roma finalmente splende il sole, sar arrivata l'estate? Propongo una bella quantit di crema al cioccolato ...!!! Io la uso spessimo per le farciture delle mie torte, ha un sapore deciso e cremoso.

Si pu anche utilizzare per un dolce al cucchiaio abbinata a panna montata o crema pasticcera, insomma in cucina la fantasia non ha limiti!!!!

- amido di mais 75gr.
- cacao amaro 35gr.
- cioccolato fondente 35gr.
- latte 400ml.
- panna 100ml.
- tuorli 6
- zucchero 150gr.

In una pentola mettere a riscaldare il latte con la panna
Nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero



Unire le farine ed incorporarle alle uova fino ad ottenere una crema





Versare la crema cos ottenuta nella pentola con il latte e la panna che ormai avranno raggiunto il bollore



Mescolare con una frusta e non appena la crema risulti rassodata, aggiungere le scaglie di cioccolato.



Ecco la nostra crema al cioccolato pronta ad essere gustata cos al naturale, accompagnata da panna montata o per la farcitura delle nostre torte.

Buona giornata
e alla prossima ricetta ;)



Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi