



CREMA CHANTILLY all'aroma di limone

Difficolt: Facile



Ho scoperto da poco quest'altra versione di crema pasticcera, che poi con l'aggiunta di panna montata, diventa una spettacolare crema chantilly! Ha un sapore irresistibile, reso ancora pi particolare da un leggero aroma di limone ... davvero una prelibatezza!!!

1 - PER LA CREMA PASTICCERA

- amido di mais 80gr.
- latte 700gr.
- limoni 1 solo la buccia
- panna da montare 300gr.
- tuorli 12
- zucchero 200gr.
- sale un pizzico
- vaniglia i semi di una bacca

2 - PER LA PANNA MONTATA

- panna da montare 700gr.
- zucchero semolato 100gr.

In una capiente pentola mettere il latte, la panna, la scorza del limone grattata, la vaniglia e un

pizzico di sale. Mettiamo sul fuoco



In un'altra ciotola montiamo leggermente i tuorli con lo zucchero, uniamo l'amido



Versiamo il latte bollente nelle uova e rimettere tutto il composto sul fuoco a continuare la cottura, girando di continuo, appena inizia a bollire facciamo cuocere circa 2 o 3 minuti.

Trasferiamo la crema pasticcera in una ciotola e copriamola con della pellicola trasparente fino al completo raffreddamento





Semimontiamo la panna, con lo zucchero. Incorporarla delicatamente dall'alto verso il basso alla crema ormai fredda,



procedere alle nostre preparazioni, farciture di torte, bign o cannoli

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