

Crema pasticcera al cioccolato

Categoria: Delizie di Cioccolato - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 20 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: più il tempo di raffreddamento della crema

Volete farcire in modo goloso un pan di spagna fatto in casa oppure rendere prelibati dei bigné? Ecco una ricetta semplice e veloce che fa per voi: la crema pasticcera al cioccolato. La crema pasticcera al cioccolato è ottima per farcire e decorare torte e preparazioni di piccola pasticceria, ma è davvero prelibata anche come dolce al cucchiaio, magari servita in una coppetta accompagnata da qualche biscottino e qualche ciuffetto di panna montata. La crema pasticcera al cioccolato può essere un ottimo dessert per deliziare i vostri ospiti e, preparata con ingredienti freschi e genuini, la crema pasticcera al cioccolato sarà l'ideale anche per decorare e farcire le torte di compleanno dei vostri bambini, che ne saranno golosissimi!



Ingredienti

» Cioccolato fondente 100 gr	» Panna 250 ml
» Farina 20 gr	» Uova 125 gr di tuorli
» Latte 250 ml	» Vaniglia metà bacca
» Maizena 20 gr	» Zucchero semolato 125 gr

Preparazione



Versate in un pentolino il latte e la panna (1). Incidete a metà la bacca di vaniglia, estraetene i semi raschiandoli con un coltellino dalla lama liscia e aggiungeteli al composto di latte e panna, quindi portate il tutto a sfiorare il bollore a fuoco medio. Nel frattempo, in una ciotola a parte, lavorate con una frusta i tuorli con lo zucchero (2) poi aggiungete la farina e la maizena setacciate (3) in modo da evitare che si formino dei grumi.



Amalgamate bene tutti gli ingredienti per ottenere un composto liscio (4), poi unite a filo il composto di latte e panna bollente nelle uova mescolando il tutto velocemente (5). Riversate il composto nella pentola e portate a bollire, continuando a mescolare per evitare che si formano dei grumi.



Una volta che il composto avrà raggiunto il bollire e avrà cominciato ad addensarsi togliete la pentola dal fuoco e aggiungete il cioccolato tritato (7-8). Quindi mescolate bene (9) fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto.



A questo punto versate la crema così ottenuta in una placca d'acciaio (11) bassa e larga e copritela con un foglio di pellicola trasparente in maniera da far aderire completamente la superficie della pellicola alla crema (12), in questo modo la crema non formerà alcuna crosticina in superficie e rimarrà morbida. Mettete la crema pasticcera al cioccolato in frigorifero a raffreddare per circa un'ora, quindi utilizzate la crema pasticcera al cioccolato come preferite: per farcire torte o bignè oppure servitela in piccole coppe per poter gustarla al cucchiaino.