

## CREMA CHANTILLY

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di panna freschissima,
- due cucchiaini di zucchero a velo,
- una bustina di zucchero vanigliato.

La "crema chantilly" altro non è che la celebre panna montata che tutti noi usiamo soprattutto per decorare qualsiasi tipo di dolce o altre creme, ma anche per consumarla da sola.

Per ottenere un'ottima chantilly occorre che la panna venga tenuta in fresco fino all'ultimo momento e che il recipiente stesso in cui verrà sbattuta sia stato messo in frigorifero o, addirittura, in freezer a gelare.

Mettete dunque la panna in una terrina, montatela con la frusta elettrica o a mano, finché la vedrete ben densa, poi fatevi cadere dentro a pioggia lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato, mescolando con delicatezza.

Servitela quindi immediatamente, perché altrimenti potrebbe smontarsi, oppure lo zucchero vanigliato potrebbe darle un leggero sapore amarognolo.