

CREMA AI BISCOTTI

Ingredienti per 4 persone:

- mezzo litro di latte,
- 250 g di zucchero,
- cinque tuorli,
- 25 g di maizena,
- 100 g di cioccolato fondente grattugiato
- 300 g di biscotti secchi a piacere,
- un bicchiere di panna,
- 30 g di zucchero a velo,
- ciliege sciroppate.

Mettete sul fuoco il latte con lo zucchero e portatelo ad ebollizione.

Mettete i tuorli in una scodella con la maizena e sbatteteli con una piccola frusta, amalgamandoli bene; incorporate il cioccolato e diluite con il latte caldo che verserete poco alla volta.

Riportate il composto sul fuoco e, sempre mescolando fatelo scaldare fino a che non accennerà a bollire: togliete allora immediatamente dalla fiamma ed unite alla crema i biscotti che avrete ridotto in pezzi minutissimi (mettendoli in un canovaccio e tritandoli con il pestacarne).

Rimestate il tutto fino a ottenere un composto ben amalga mato che distribuirete in coppette individuali da dessert.

Fate raffreddare completamente, poi mettete in frigorifero per 2 ore.

Poco prima della scadenza del tempo stabilito montate la panna con lo zucchero a velo, quindi con l'apposita siringa decorate le coppe, coprendole interamente di panna.

Ponete al centro di ognuna una ciliegia sciroppata e portate in tavola.