

CREMA CHANTILLY (PANNA MONTATA)

Ingredienti:

- Mezzo litro di panna da montare,
- 60 g. di zucchero al velo vanigliato.

Si mette la panna da montare freddissima in una terrina ugualmente ben fredda, (preferibilmente con il fondo a cupola che consente una migliore lavorazione con la frusta) posta in un'altra terrina contenente del ghiaccio. Si comincia a sbattere la panna con una frusta compiendo un movimento, semicircolare e costante, dal basso verso l'alto. Quando la panna comincerà ad addensarsi, si unisce dello zucchero al velo (60 g. per mezzo litro di panna) passandolo attraverso un colino. Si può unire alla crema una bustina di zucchero vanigliato che le darà un gradevole profumo.