

CREMA INGLESE AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- latte gr 250,
- panna gr 250,
- zucchero gr 170,
- 8 uova,
- poca fecola di patate,
- 1 baccello di vaniglia,
- 1 limone,
- sale,
- 100 gr di cioccolato fondente sciolto in poco latte.

Setacciate la farina.

Ponete a fuoco, in una casseruola il latte (meno mezzo bicchiere circa), la panna liquida con il baccello di vaniglia e il cioccolato fondente sciolto in precedenza in poco latte (a piacere, potete unire anche un pezzetto di scorza di limone, solo la parte gialla).

Versate in una terrina sei tuorli, un pizzico di sale, un cucchiaino di fecola e lo zucchero, con un cucchiaino di legno mescolateli bene per qualche minuto poi unite, poco alla volta e senza mai smettere di mescolare, prima il latte freddo poi quello bollente.

Quando gli ingredienti si sono bene amalgamati, versate la crema nel recipiente che avete usato per far bollire il latte, rimettetelo su fuoco moderato e lasciatevelo, senza mai smettere di mescolare, in tutti i sensi, per circa due minuti, non di più, poi versate la crema in una terrina (togliete il baccello di vaniglia).

Infilate con i rebbi di una forchetta un pezzetto di burro e, con mano leggera, passate sulla superficie della crema affinché, raffreddandosi, non si formi una leggera pellicina.

Se desiderate rendere la crema più profumata, spegnete il fuoco, incoperchiate il recipiente e lasciatelo stare così per circa dieci minuti prima di usarlo.

La crema non deve nel modo più assoluto alzare il bollore perché in questo caso impazzisce, forma cioè dei piccoli grumi.

Se impazzisce immergete subito il fondo del recipiente che la contiene in acqua fredda per arrestare la cottura e aggiungete alla crema una cucchiainata circa di acqua gelata, poi mescolate energicamente per circa un minuto sino a che la crema è ritornata normale.

Ad ogni modo la piccola aggiunta di fecola dovrebbe evitare insuccessi.

Versatela poi in una terrina facendola passare da un colino pulito per eliminare eventuali germi delle uova, quindi lasciatela raffreddare mescolandola spesso per evitare che si formi in superficie una pellicina.

Se lo desiderate, potete profumarla unendo al latte scorza di limone.

Questa crema viene adoperata per farcire crostatine, choux, vol-au-vent, cannoncini ecc.