

CREMA PASTICCIERA AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- zucchero gr 170,
- farina bianca 00 gr 50,
- 1/2 litro di latte grasso,
- 6 uova,
- 1 baccello di vaniglia,
- poco burro,
- sale,
- mezzo etto di cacao amaro,
- una cucchiata di zucchero.

Setacciate la farina.

Ponete a fuoco, in una casseruola il latte (meno mezzo bicchiere circa) con il baccello di vaniglia (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, la farina 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.

Subito dopo aver unito il latte bollente aggiungete anche mezzo etto di cacao amaro e una cucchiata di zucchero stemperato in poco latte caldo, oppure un etto di cioccolato fondente fatto sciogliere prima in poco latte.

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, a partire dall'inizio dell'ebollizione, 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, dopo che il latte ha alzato il bollore, spegnete il fuoco, incoperchiate il recipiente e lasciatelo stare così per circa dieci minuti prima di usarlo.

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