

CREMA PRINCIPE

Ingredienti:

- cioccolato di copertura (o fondente in tavolette) gr 150,
- panna gr 100.

Questa non è una crema liquida o molle.

A lavoro ultimato ha pressappoco la consistenza della panna montata.

Si usa per farcire e decorare torte o pasticcini.

Messa in frigorifero indurisce sensibilmente.

Tagliuzzate il cioccolato, mettetelo in una casseruolina, unite la panna, ponete il recipiente su fuoco bassissimo e, sempre mescolando, lasciatevelo sino a che tutto il cioccolato si è sciolto.

Versate allora la crema in una terrina e fatela raffreddare.

Solo allora immergete la terrina in un secondo recipiente pieno di acqua molto fredda (attenzione che non ve ne entri) e, con una piccola frusta o con un frullino, sbattetela bene sino a che si è montata ed è divenuta ben gonfia e di un colore leggermente meno scuro di prima.

Se desiderate indurirla maggiormente, tenetela in luogo freddo.