

## Crema al cioccolato

### Ingredienti

400 ml di latte

100 g di panna fresca

150 - 170 di zucchero

100 g di tuorli d'uovo

25 g di amido di mais

25 g di cacao amaro

80 g di cioccolato fondente al 60-70%

### Preparazione



1. Versare il latte e la panna in una casseruola e porre sul fuoco a scaldare senza far raggiungere il bollore.

2. In una bastardella unire i tuorli con lo zucchero.



3. Sbattere a lungo i tuorli con lo zucchero fino a creare un composto spumoso e leggermente montato.

4. Aggiungere l'amido di mais ed il cacao in polvere e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.



5. Unire un mestolo di latte bollente al composto e mescolarlo.



6. Versare il composto nel latte caldo e iniziare la cottura a fiamma bassa mescolando di continuo alternativamente con una frusta e una paletta.



7. Far rapprendere la crema e una volta raggiunto il bollore cuocere per circa 1-2 minuti, continuando sempre a mescolare.

8. Togliere dal fuoco ed aggiungere il cioccolato fondente tagliato a pezzi.



9. Versare la crema in un contenitore, coprirla con pellicola a contatto e farla raffreddare rapidamente. Conservare in frigorifero a temperatura tra 0 e 2°C.



### Note e... Sonia consiglia

a) Per non rischiare di attaccare la crema sul fondo della casseruola si può cuocere a bagnomaria.

b) Per amalgamare più facilmente il composto iniziale si può sciogliere metà dello zucchero nel latte.

c) Sostituire la maizena con fecola di patate.

d) Altre versioni della crema al cioccolato:

**Versione 1**

½ l di latte

150 g di zucchero

75 g di cacao in polvere

25 g di farina

2 uova (o 1 tuorlo ed 1 uovo)

**Versione 2**

500 g di crema pasticciera

120 g di cioccolato fondente al 70%

Latte qb

Aggiungere alla crema pasticciera ancora bollente del cioccolato fondente spezzettato e regolarne la consistenza con il latte caldo.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**