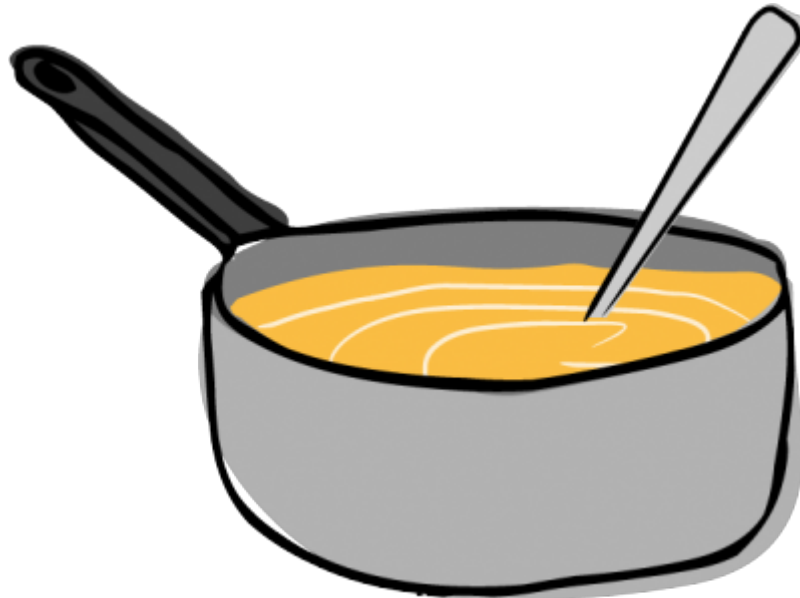


Ricette a quadretti

Crema pasticcera



La crema pasticcera, come ne rivela il nome, è una delle principali guarniture della pasticceria italiana. Spesso viene sostituita con la crema diplomatica, che consiste nel mescolare alla crema pasticcera una parte di crema chantilly, una crema francese a base di panna.

Serve per farcire bignè, krapfen, cannoli, crostate, pan di spagna o millefoglie, ma può essere anche mangiata al cucchiaio servita come semifreddo.

N. porzioni: 6

Tempo: 20 min

Ingredienti

- 2 tuorli d'uovo
- 3 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di fecola di patate
- mezzo litro di latte
- rasatura di limone
- vanillina
- sale

Istruzioni

1. Versare in una casseruola i due tuorli con lo zucchero e mescolare energicamente finchè non diventano molto chiari.
2. Aggiungere la fecola di patate un po' alla volta continuando a mescolare. Unire il sale e gli aromi.
3. Aggiungere gradualmente il latte mescolando lentamente e cercando di non formare grumi.

4. Porre la casseruola su un fuoco medio continuando a mescolare lentamente.
5. Nel momento in cui la crema comincia a raddensarsi mescolate più vigorosamente.
6. Appena comincia a bollire attendere 5 minuti continuando senza smettere di mescolare e togliere dal fuoco.

Note

A seconda dell'uso che se ne vuole fare può essere necessaria una crema più densa o più liquida. Quella proposta ha una densità media. Nel caso aumentare la quantità di latte mentre la crema sta cucinando.