

Crema Pasticcera

Ingredienti

4 g di gelatina in fogli

1/2 L di latte

2 baccelli di vaniglia o 2 cucchiali. estratto di vaniglia

120 g di zucchero semolato

50 g di amido di mais

120 g di tuorli d'uovo

50 g di burro

Preparazione

1. Ammollare la gelatina in acqua fredda
2. Scaldate leggermente il latte con la vaniglia finché non bolle
3. Mescolare bene i tuorli, lo zucchero e l'amido di mais fino ad ottenere un composto omogeneo.
4. Aggiungete il latte caldo, e rimettete a cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno: il composto si addenserà. Non appena la consistenza sarà diventata densa, fermare la cottura e aggiungere il burro e la gelatina
5. Raffreddare la crema pasticcera in frigorifero, coprendola: ad esempio in una pirofila con coperchio.

Potete aggiungere del rum a questa crema pasticciera.

Si può aromatizzare anche al pistacchio aggiungendo 40g di pasta di pistacchio diluita in 40g di crème fraîche liquida.