

CREMA AL CIOCCOLATO

Recetta tedesca



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 6 persone

- 200 g di cioccolato fondente - 5 tuorli d'uovo - 40 g di zucchero - 20 ml di rum (facoltativo) - 200 g di panna liquida fredda

1. Far fondere il cioccolato a bagnomaria.
2. Montare lo sbattitore nella bacinella inox e mettere i tuorli, lo zucchero e il rum. Avviare il programma ESPERTO 9 minuti / velocità 3 / 65°C togliendo il tappo del coperchio.
3. Mettere il cioccolato fuso nella bacinella in inox e mescolare con il programma ESPERTO 30 secondi / velocità 3 / 65°C.
4. Mettere la crema al cioccolato nella bacinella e posarla in un bagnomaria freddo. Mescolare di tanto in tanto fino a che non comincia a rapprendersi.
5. Mettere lo sbattitore nella bacinella inox ben pulita. Togliere il tappo del coperchio, mettere la panna liquida fredda e avviare il programma ALBUMI A NEVE 2 minuti 30 secondi per preparare una panna montata. Prolungare la durata se la panna non è montata perfettamente.
6. Incorporare un terzo della miscela al cioccolato alla panna montata e avviare il programma ESPERTO 3 minuti / velocità 1A (senza scaldare). Aggiungere la rimanente miscela al cioccolato finché l'apparecchio gira.
7. Mettere la crema al cioccolato in bicchierini e lasciarla raffreddare per circa 2-3 ore in frigorifero

Consigli del cuoco :

Sostituire il cioccolato fondente con cioccolato bianco.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)