

Ricetta: **Crema alla vaniglia**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ho utilizzato la crema alla vaniglia di Pierre Hermè per farcire una crostata con i frutti di bosco e da allora me ne sono innamorata. Un gusto davvero delicato ideale per farcire un a torta, una crostata ma anche da mangiare come desert.

Ingredienti per 4 persone:

500 ml di panna fresca  
6 tuorli  
100 gr di zucchero  
100 gr di mascarpone  
1 stecca di vaniglia  
50 gr di fecola di patate

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare la crema alla vaniglia

Versare la panna fresca in un pentolino con il baccello di vaniglia inciso per tutta la sua lunghezza. Portare a ebollizione a fuoco basso, quindi eliminare il baccello di vaniglia e lasciar intiepidire.

In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero e quando saranno chiari e spumosi, aggiungere la fecola e continuare a montare

Aggiungere la panna a filo

Continuare a mescolare fino a che il composto si sia completamente amalgamato quindi trasferire la crema in un pentolino e iniziare la cottura a fiamma bassissima

Mescolare la crema alla vaniglia, facendo attenzione a non farla bollire. Non appena la crema si sarà addensata, toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare.

Non appena la crema si sarà raffreddata, aggiungere il mascarpone .

Mescolare la crema alla vaniglia delicatamente con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una crema liscia o omogenea

Utilizzate la vostra crema alla vaniglia come dessert o per farcire dolci o torte.