

Ricetta: **Crema alla vaniglia**

Autore: WWW.MISYA.INFO

Dosi per : 4 persone

Tempo di cottura : 15 min

Tempo di preparazione : 15 min



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

Procedimento

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.

Copyright © 2016 WWW.MISYA.INFO