

Ricetta: **Crema chantilly o crema diplomatica**

Author: WWW.MISYA.INFO

Caratterizzata dall'estrema leggerezza e dalla facilità di preparazione, la crema chantilly è una delle creme più adatte a farcire le torte a base di pan di spagna.

La crema chantilly in realtà è panna fresca aromatizzata alla vaniglia con l'aggiunta di zucchero a velo però qui da noi di solito la crema chantilly non è che l'unione della crema pasticciera con la panna, quest'ultima va aggiunta in una quantità che varia dal 30% al 70% rispetto alla crema pasticciera, ma dipende tutto dai gusti e dall'uso che se ne vuole fare. In realtà il nome di questa crema è crema diplomatica.

Vi darò quindi la ricetta di quella che a casa mia chiamiamo crema chantilly ;)

*Aggiornamento sul nome della chantilly, giusto per essere precisi.

Ingredienti per farcire una torta da 24 cm:

- 4 tuorli
- 4 cucchiaini di farina
- 5 cucchiaini di zucchero
- 400 ml di latte
- 1 stecca di vaniglia
- 250 ml di panna per dolci

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare la crema chantilly

Fate sobbollire il latte con una stecca di vaniglia (o, se non l'avete, utilizzate una bustina di vanillina)

In una terrina, montare i tuorli con lo zucchero.

Incorporare alle uova la farina setacciata. Versare ora il latte a filo nel composto con le uova e mescolare il tutto.

Trasferire il composto in un pentolino e cuocere la crema mescolando di continuo per non far creare grumi. Lasciar sobbollire finché la crema non si addensa.

Appena la crema si sarà raffreddata, iniziare a montare la panna.

Incorporare dolcemente la panna alla crema pasticciera cercando di non smontare la crema chantilly.

Mescolare il tutto dolcemente ed ecco a voi la vostra crema chantilly.