

Crème da dessert al cioccolato e nocciole (stile Danette)

Ingrédients

- 25g amido di mais
- 550g panna fresca
- 155g cioccolato dulcey
- 200g panna fresca
- 10g zucchero a velo
- 40g purea di nocciole

Préparation

1. Una piccola crema dessert per concludere il pasto in modo gourmet, ti sembra allettante?
2. Danette, ma se preferisci, puoi ridurre la quantità di amido di mais di 3 a per una consistenza più liquida) che ho guarnito con panna montata alla nocciola per creare un effetto "liegeois" (puoi anche usare panna montata alla vaniglia o persino alle noci pecan).
3. Insomma, una pentola, qualche vasetto e una frusta elettrica, e sei pronto!
4. Ingredienti: Ho usato il cioccolato Dulcey di Valrhona: usa il codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (link affiliato).
5. Ho usato la purea di nocciole di Koro: usa il codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (link non affiliato).
6. Mescola gradualmente l'amido di mais con la panna fredda.
7. Metti la pentola sul fuoco e addensa a fuoco medio, mescolando costantemente; la crema dovrebbe sobbollire delicatamente per circa 2 minuti per cuocere l'amido di mais.
8. Fuori dal fuoco, aggiungi il cioccolato.
9. Mescola bene, poi versa le creme in vasetti individuali e mettili in frigorifero fino a completo raffreddamento.
10. Successivamente, monta la panna con lo zucchero a velo e la purea di nocciole per fare una panna montata, e distribuiscila sulle creme.
11. Aggiungi qualche nocciola tritata, poi gusta!