

Crema dessert alla vaniglia tipo Danette

Ingrédients

- 15 a 20g di maizena (a seconda del risultato più o meno sodo che desiderate)
- 500g di panna liquida intera
- 25g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 150g di panna liquida intera
- 15g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Préparation

1. Dopo la crema dessert al cioccolato dulcey e quella pistacchio & fiori d'arancio, ecco la versione più semplice (ma non meno golosa!
2.) delle creme dessert tipo danette o liégeois, quella alla vaniglia.
3. Una crema alla vaniglia vellutata con una panna montata ben vanigliata anch'essa, funziona sempre Naturalmente, la panna montata è facoltativa, e potete anche modificarla aggiungendo l'aroma di vostra scelta (estratto di caffè, scaglie di cioccolato, purea di nocciole...) per una versione leggermente diversa.
4. Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia del Madagascar e l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Ingredienti: 15 a di maizena (a seconda del risultato più o meno sodo che desiderate) di panna liquida intera di zucchero 1 baccello di vaniglia Per la panna montata: di panna liquida intera di zucchero a velo 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Ricetta: Sciogliete poco a poco la maizena con la panna fredda.
6. Aggiungete lo zucchero e i semi del baccello di vaniglia.
7. Mettere la casseruola sul fuoco e far addensare a fuoco medio mescolando continuamente; la crema deve sobbollire per circa 2 minuti affinché la maizena sia cotta.
8. Mescolate bene, poi versate le creme in vasetti individuali e mettetele in frigorifero fino a raffreddamento totale.
9. Poi, montate la panna liquida con lo zucchero a velo e la vaniglia per ottenere una panna montata.
10. Depositela sulle creme prima di gustarla!