

Crema de pastelería

Ingredientes

4 g de gelatina de hoja
1/2 l de leche
2 vainas de vainilla o 2 C.S. extracto de vainilla

120 G Semouille Suls
50 g de maicena
120 g de yemas de huevo

50 g de mantequilla

Preparación

1. Ponga la gelatina para empaparse en agua fría
2. Calienta suavemente la leche a ebullición con la vainilla
3. Mezcle bien las yemas de huevo, el azúcar y la maicena para tener una mezcla homogénea.
4. Agregue la leche caliente y hornee a fuego lento, sin dejar de mezclar con una cuchara de madera: el dispositivo se espesará. Tan pronto como la consistencia se vuelve espesa, deje de cocinar y agregue la mantequilla, y gelatina
5. Enfríe la crema de pastelería en el refrigerador, cubriéndola: por ejemplo, en un pequeño plato de Pyrex con tapa.

Se puede agregar ron a esta crema de pastelería.

También se puede colocar con pistacho agregando 40 g de pasta de pistacho diluida en 40 g de crema fresca