

Crema pasticceria

Ingredienti

4 g di gelatina fogliare
1/2 L di latte
2 baccelli alla vaniglia o 2 C.S. Extract vaniglia

120 g di Suls SEMOULLE
50 g di amido di mais
120 g tuorli d'uovo

50 g burro

Preparazione

1. Metti la gelatina in ammollo in acqua fredda
2. Scaldare delicatamente il latte a ebollizione con la vaniglia
3. Mescola bene i tuorli d'uovo, lo zucchero e l'amido di mais per avere una miscela omogenea.
4. Mescolare il latte caldo e cuocere a fuoco basso, senza smettere di mescolare con un cucchiaio di legno: il dispositivo si addenserà. Non appena la consistenza diventa densa, smetti di cucinare e aggiungi il burro e la gelatina
5. Raffreddare la crema di pasticceria in frigorifero, coprendola: ad esempio in un piccolo piatto Pyrex con coperchio.

Il rum può essere aggiunto a questa crema di pasticceria.

Può anche essere sfaldato con il pistacchio aggiungendo 40 g di pasta di pistacchio diluita in 40 g di crema fresca