



PROFUMO DI CASA

di CHIARA RASPARINI

Quando Zaini mi ha chiesto di pensare a una ricetta che evocasse un mio dolce ricordo, non ho esitato per un istante.

Subito ho pensato al profumo avvolgente del cioccolato che si diffondeva per la cucina ogni domenica dopo pranzo, mentre mia nonna paterna preparava con tanto amore la sua irresistibile crema al cioccolato.

La consistenza setosa e il gusto avvolgente di quel dessert sono diventati una tradizione familiare, che può essere gustata da sola oppure arricchita dalla soffice dolcezza della panna fresca montata.

Un ricordo dolce e avvolgente, capace di trasportare il palato e il cuore in un viaggio attraverso i momenti più preziosi della mia infanzia, quelli trascorsi insieme in famiglia.

@CHIARA'S CAKERY

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

PROFUMO DI CASA



INGREDIENTI:

225 gr latte
25 gr panna
1/2 scorza di limone
50 gr zucchero
60 gr tuorli (circa 3 tuorli)
12 gr cacao amaro polvere Emilia Zaini
5 gr amido di mais
35 gr cioccolato fondente Emilia Zaini
20 gr burro



Difficoltà
FACILE



Preparazione
15 min



Porzioni
4-6 persone

1 Scaldare in un pentolino il latte insieme alla panna e scorza di limone.

CONSIGLIO

Per renderla più golosa si può aggiungere un po' di panna montata

2 A parte miscelare assieme lo zucchero con il cacao amaro in polvere e l'amido di mais, per evitare la formazione di grumi.



Unire anche i tuorli e un goccio di latte caldo e stemperare per bene.

3 Quando il latte e la panna saranno arrivati al bollore, versare in due volte sul mix di polveri e tuorli e riportare sul fuoco ad addensare per circa 2 minuti.

4 Spegnere la fiamma e aggiungere il cioccolato tritato e miscelare. Unire anche il burro che darà un aspetto super lucido alla nostra crema.