Bicchierini golosi di Crema Chantilly

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 0	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 80 gr biscotti digestive
- 40 gr burro Despar
- 6 tuorli di uovo da galline allevate a terra Despar
- 500 ml latte PS Despar
- 30 gr maiazena
- 1 bacca di vaniglia
- 100 gr di gocce di cioccolato fondente Despar
- 250 ml di panna fresca
- 1 bustina di vanillina
- q.b. cacao amaro Despar

Preparazione

1 - Fondete il burro e unitelo ai biscotti triturati con il mixer. Disponete la pasta farinosa in una coppa di vetro e mettetela in frigo a solidificare.

2 - Dopo circa ¾ d'ora, rompete grossolanamente l'impasto solidificato con una forchetta e rimettete le briciole ottenute in frigo

3 - Nel frattempo preparate la crema: bollite il latte insieme alla bacca di vaniglia che avrete inciso nel senso della lunghezza. Spegnete la fiamma e lasciate in infusione per 15 minuti e poi rimuovete la bacca. Preparate un composto spumoso lavorando bene i tuorli con gr.130 di zucchero, aggiungete un po' del latte tiepido ed incorporate la maiazena poco a poco, mescolando, per non formare grumi. Trasferite la crema ottenuta nella casseruola con il latte, amalgamate con una frusta, portate ad ebollizione e lasciate cuocere a fiamma dolce ancora qualche minuto, sempre mescolando, per fare addensare. Spegnete la fiamma, mescolate bene e fate raffreddare la crema coperta con un panno umido.

4 - Dopo che avrete tenuto in frigo per almeno 12 ore la panna fresca, versatela in una boule di acciaio o vetro, aggiungete gr.120 di zucchero e 1 bustina di vanillina. Montate bene con lo sbattitore a fruste, poi coprite con pellicola e riponete il contenitore in frigo.

5 - Al momento di assemblare, prendete la crema ed incorporate delicatamente 2/3 di panna montata, girando il composto dal basso verso l'alto per non farlo smontare.

6 - Disponete 6 bei bicchieri e con un cucchiaio o meglio con una tasca da pasticcere (sac a poche) iniziate a riempire 1/3 di crema, alternate con le briciole di biscotto e gocce di cioccolato fondente e riempite fino ad esaurire il composto

7 - L' idea più golosa è di cospargere la superficie con cioccolato fondente fuso e una spolverata di cacao amaro. Conservate in frigo fino all'utilizzo!

8 - Una delizia…. da Despar!!