



Dessert

Crema al cioccolato con pere

Preparazione: ca. 20 min.

Tempo di riposo in frigorifero: ca. 2 ore

Energia porzione (1/4): 382 kcal
grassi 19 g, carboidrati 40 g, proteine 8.2 g
vegetariano, senza glutine

Per 4 persone

- 4 dl di latte
- 40 g di zucchero
- 1½ c. di maizena
- 2 uova fresche
- 50 g di cioccolato fondente
- 3 dl di vino bianco o acqua
- 2 c. di zucchero
- ¼ di c.no di noce moscata
- 2 pere
- 1 dl di panna intera



In collaborazione con

Betty Bossi

Ecco come fare:

- 1 Crema:** mescolare con la frusta il latte, lo zucchero, la maizena e le uova, quindi cuocere a fuoco medio senza portare a ebollizione continuando a mescolare. Non appena la crema si addensa, togliere la pentola dal fuoco. Tritare finemente il cioccolato, incorporarlo alla crema e continuare a mescolare fino a che non è completamente sciolto. Versare la crema in una ciotola con un colino, coprirla con la pellicola, lasciarla raffreddare e riporla in frigorifero per ca. 2 ore tenendola coperta.
- 2 Pere:** far bollire in una pentola il vino con lo zucchero e la noce moscata. Ridurre la fiamma. Pelare le pere, dimezzarle, eliminare i semi e cuocerle leggermente facendole sobbollire a fuoco lento per ca. 5 min. Lasciare raffreddare le pere nel loro liquido.
- 3 Presentazione:** mescolare la crema con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Montare a neve la panna e incorporarla. Togliere le pere dal loro liquido e servirle con la crema.

Preparazione in anticipo: preparare le pere ca. 1 giorno prima, farle raffreddare nel loro liquido e conservarle in frigorifero tenendole coperte.

Aiuto per la spesa
Trovate questi ingredienti nei Coop Pronto:

