

Crema mou

La crema mou

è una dolcissima crema a base di zucchero e panna, adatta a guarnire dolci, gelati o torte.

La sua preparazione è semplice e anche relativamente veloce.

La salsa mou può essere conservata a lungo in un recipiente chiuso, ma se dovesse diventare troppo solida basta scaldarla qualche istante a bagnomaria per farle ritrovare la sua dolce cremosità.

Ingredienti:

Panna 100 ml / **Zucchero** 200 gr

Preparazione:

In un tegame dal fondo spesso, mettete lo **zucchero** a caramellare a fuoco basso, girandolo spesso per farlo sciogliere in modo uniforme.



Per la preparazione della salsa mou, lo **zucchero** non deve caramellare diventando troppo scuro, perché in questo caso darebbe alla salsa mou un sapore amarognolo che, se può essere piacevole per la salsa caramello, mal si accoppia con la delicatezza della **panna**.



Quando il caramello avrà raggiunto il colore bruno ambrato, spegnete la fiamma e fate intiepidire qualche



istante, dopodiché aggiungete la **panna** che avrete precedentemente scaldato in un pentolino, poca alla volta; fate attenzione che il caramello non sia troppo caldo perché farebbe evaporare la **panna**.

Quando avrete aggiunto tutta la **panna**, mettete di nuovo il tegame sul fuoco basso fino a che la **panna** non sarà completamente e omogeneamente amalgamata al caramello.