

Crema alla vaniglia

La crema alla vaniglia,

simile alla crema inglese, è ideale come accompagnamento per svariate tipologie di dolci; è ottima sia calda da nappare su un gelato che al contrario a temperatura ambiente da abbinare a delle crostate o dolci sostanziosi.



Consiglio:

La salsa alla **vaniglia** si conserva in frigorifero per un massimo di tre giorni sempre ben coperta da pellicola o in un contenitore a chiusura ermetica.

Ingredienti:

Latte fresco intero 75 ml **Panna** fresca 250 ml

Uova medie 4 tuorli **Vaniglia** 1/2 stecca **Zucchero** 75 gr

Nota Aggiuntiva: più il tempo di infusione della vaniglia, circa 30 minuti



Preparazione

Versare in un pentolino la **panna** e il **latte**; incidete la mezza stecca di **vaniglia** per il senso della lunghezza (1), prelevate i semini interni con il dorso del cucchiaio e uniteli alla **panna** e **latte**, unite anche la stecca di **vaniglia** e portate a bollore a fuoco dolce; spegnete e lasciate in infusione per 30 minuti circa. Nel frattempo in una terrina sbattete i tuorli con lo **zucchero** (2) aiutandovi con le fruste elettriche o la planetaria, fino a ottenere un composto spumoso e biancastro (3).



A questo punto dopo i 30 minuti di infusione, unite la parte liquida ai tuorli montati filtrandola attraverso un colino (4); mescolate delicatamente con una frusta e rimettete nel pentolino (5) su fuoco molto dolce facendo addensare la crema ma mai portandola a bollire (6); se avete a disposizione un termometro fate attenzione a non superare gli 83°; spegnete il fuoco e travasate in una terrina. Per un utilizzo immediato, usate la crema per nappare dei dolci o come specchio sul piatto, altrimenti se la volete conservare copritela con della pellicola facendola ben aderire alla crema stessa così che non si formi una patina in superficie.

