

CREME BRULEE AL CIOCCOLATO PICCANTE

E il peperoncino punse il cioccolato...

Ingredienti:

1 dl Latte
3 dl Panna Liquida
1 n Peperoncini Piccanti
3 Tuorli d'uova
1 Uovo
40 g Zucchero di canna
100 g Zucchero semolato
100 g Cioccolato fondente
5 g Burro
2 cucchiaini di cacao amaro in polvere (70% minimo)



Preparazione:

Portare a ebollizione il latte e la panna con il peperoncino spezzato a metà. Montare le uova con lo zucchero semolato, quindi aggiungere il cioccolato fuso a bagnomaria, la panna e il latte filtrati e distribuire il composto in 4 bicchieri termoresistenti ben imburrati. Cucinare a bagnomaria in forno preriscaldato a 150° per 50 minuti circa (fare la prova dello stecchino).

Estrarre i bicchieri e lasciarli raffreddare prima di passarli in frigo. Al momento di servire cospargere la superficie delle creme brulee con il cacao e lo zucchero di canna e porle per qualche minuto sotto al grill, fino a quando lo zucchero si sarà sciolto caramellandosi. Lasciare indurire la superficie prima di servire e gustarla con Sigarette e Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>