

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

E il cioccolato e lo zenzero saltarono su una nuvola di panna...

Ingredienti:

2 dl Latte
4 dl Panna Montata
2 ci Zenzero
20 g Zucchero
320 g Cioccolato Bianco
30 g Burro

Preparazione:

Portare a ebollizione 2 dl di latte con 4 dl di panna fresca, 20 g di zucchero e 2 cucchiaini di zenzero grattugiato. Togliere dal fuoco appena raggiunge il bollore e filtrare attraverso un colino. Spezzettare 320 g di cioccolato bianco e farlo sciogliere a bagnomaria con 30 g di burro. Unire a filo il mix di cioccolato e panna, amalgamare con la frusta e lasciare raffreddare. Preparare la panna montata. Incorporare gradualmente la panna montata al composto di cioccolato bianco, usando la spatola e con un movimento da basso verso l'alto, per non smontarla. Suddividere in coppette individuali, coprirle con pellicola trasparente e mettere in frigo per 4 ore. Togliere dal frigo e decorare con scaglie di cioccolato, aggiungendo 2-3 listarelle di zenzero candito. Servire e gustarla con Sigarette e Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.



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