

# CREMA ALLA PARIGINA

Ingredienti per 6 persone:

- un tuorlo,
- 30 g di zucchero,
- 200 g di panna,
- 300 g di cioccolato fondente.

Mettete il tuorlo in una terrina con lo zucchero, montandolo con un frullino finché sarà gonfio e soffice.

Versate la panna liquida in una casseruola e ponetela al fuoco finché non raggiungerà l'ebollizione.

Nel frattempo dividete il cioccolato in piccoli pezzi e mettetelo in un'altra casseruolina, a bagnomaria, con qualche cucchiata d'acqua, facendolo sciogliere a fiamma moderatissima e mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Dopo questa operazione versate lentamente sopra l'uovo sbattuto la panna caldissima, mescolando rapidamente per farla amalgamare bene.

Ora, con la medesima accortezza aggiungete al composto il cioccolato fuso ancora fumante.

Lasciate raffreddare la crema: quindi, prima di usarla, mescolatela ancora per qualche minuto con il frullino a mano.

Ottima come dessert, la "crema parigina" viene però usata soprattutto per farcire dolci.