CREMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti:

- burro freschissimo gr 100,
- zucchero al velo gr 60,
- 1 uovo,
- 1 liquore molto profumato (cointreau, grand marnier, galliano, maraschino, vaniglia, amaretto di saronno, rum ecc.),
- 50 gr di cioccolato o 30 gr circa di cacao amaro.

Mettete il burro un poco ammorbidito e a pezzetti in una terrina precedentemente scaldata con acqua bollente e asciugata e, con una frusta o con un cucchiaio di legno pulitissimo (che non sia stato usato per intingoli vari), lavoratelo energicamente sino ad averlo montato.
Unite allora, poco alla volta, lo zucchero al velo, il cioccolato di copertura precedentemente sciolto su fuoco bassissimo o del cacao amaro (precedentemente setacciato, per evitare che nella crema si formino dei grumi), un tuorlo e, goccia a goccia, una o due cucchiaiate circa di liquore.
A piacere, il tuorlo può essere sostituito da una cucchiaiata di crema pasticciera fredda.
Se avete una macchina sbattitrice vi consiglio di usarla, risparmierete tempo e fatica e la crema riuscirà meglio.