CREMA PARIGINA (GANACHE)

Ingredienti:

- 200 g. di panna da montare,
- 300 g. di cioccolato fondente (scaglie),
- 100 g. di crema pasticciera.

In una casseruola si fa scaldare la panna con il cioccolato a fuoco basso, facendo attenzione affinchè il composto non bolla mai.
Si continua a mescolare finchè il cioccolato non sarà fuso amalgamandosi bene alla panna; si ottiene cosi una crema marrone di consistenza vellutata.
Si leva la crema dal fuoco e si versa in una terrina lasciandola raffreddare al fresco.
Dopodiché si immerge la terrina in un recipiente con dei cubetti di ghiaccio, si aggiunge la crema pasticciera e si lavora con una frusta fino a che sarà diventata soffice e gonfia.
Adesso è pronta per decorare torte o farcire dolci.