

CREMA AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di burro freschissimo,
- 50 g di zucchero a velo,
- tre tuorli,
- 100 g di zucchero.

Questa crema non viene utilizzata come dessert, ma esclusivamente per farcire e decorare torte o pasticcini. Condizione essenziale, per la sua buona riuscita, è che il burro sia freschissimo e sufficientemente morbido (attenzione, però quando lo mettete a temperatura ambiente per farlo ammorbidire tenetelo ben coperto, protetto dall'aria e, soprattutto, lontano da fonti di calore).

Riducete quindi il burro a pezzetti, mettetelo in una terrina, setacciatevi sopra lo zucchero a velo e cominciate a lavorarlo con un cucchiaino di legno per amalgamare bene gli ingredienti; continuate sbattendo con il frullino elettrico o, se non l'avete, con quello a mano, fino a che otterrete un composto ben montato e cremoso .

Ora mettete i tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero semolato e montateli bene, fino a che saranno quasi bianchi: incorporatevi con delicatezza il composto di burro, mescolando fino a che l'avrete amalgamato.

Con la crema così pronta potete passare alla farcitura del vostro dolce (il quantitativo descritto serve, per esempio, per farcire il pan di Spagna o una torta paradiso di circa 26 cm di diametro).

Volendo potete arricchire la crema di burro con altri ingredienti che le diano profumo e sapore: in tal caso, però, bisognerà eliminare le uova sbattute unendo al solo burro montato con lo zucchero la scorza grattugiata di limone, oppure una fialetta di essenza di vaniglia.