

CREMA AL BURRO CON SCIROPPO

Ingredienti:

- burro gr 100,
- zucchero semolato gr 75,
- 3 uova.

Togliete il burro dal frigorifero affinché al momento di usarlo sia morbido (non dovete scioglierlo).

Versate lo zucchero in una piccola casseruola possibilmente di rame non stagnato (polsonetto), poi unite cinquanta grammi di acqua calda e mescolate facendo sciogliere lo zucchero.

Quando lo zucchero è tutto sciolto ponete il recipiente su fuoco basso e lasciate bollire lo sciroppo per tre minuti.

Durante la cottura, con un cucchiaino di acciaio inossidabile asportate la schiuma che si forma in superficie e, a cottura ultimata, togliete il recipiente dal fuoco.

Versate in una casseruola (se possibile con il fondo concavo) i tuorli togliendo loro anche gli eventuali germi, mescolate bene con una piccola frusta e, senza smettere di mescolare, aggiungete goccia a goccia tutto lo sciroppo preparato.

A lavoro ultimato ponete il recipiente su fuoco moderatissimo (o a bagnomaria) e, sempre mescolando (senza smettere un istante) con un cucchiaino di legno (con il cucchiaino è più facile mescolare anche sul fondo, negli angoli), lasciate le uova sul fuoco sino a che, alzando il cucchiaino, questo rimarrà rivestito di un leggero strato di crema.

Le uova non devono bollire altrimenti impazziscono; se ciò accadesse immergete istantaneamente il fondo del recipiente in acqua fredda e versate subito nella crema una cucchiainata di acqua gelata, poi, mescolando energicamente, fate tornare la crema normale.

Togliete la crema dal fuoco, versatela in una terrina e lasciatela intiepidire (non deve raffreddarsi), mescolandola spesso per evitare che si formi in superficie una leggera pellicina.

Solo quando la crema è tiepida unite, poco alla volta, e sempre mescolando energicamente, il burro morbido e a pezzetti.

A lavoro ultimato la crema è pronta da usare.

Se non viene adoperata subito e se nell'attesa si è indurita, ammorbiditela a bagnomaria (attente a non farla sciogliere).