



coppe di cioccolato con crema di mela di anna



Ingredienti

per la crema pasticcera:

500ml di latte

4 tuorli d'uovo

2 cucchiaini di fecola

120g di zucchero

la buccia grattugiata di mezzo limone

per la purea di mele:

6 mele Cripps Pink

mezzo limone

4 cucchiaini di zucchero a velo

4 cucchiaini di grappa di moscato

per le ciotoline:

500g di cioccolato fondente

biscotti Mc Vitie's Digestive al Cioccolato al Latte

granella di zucchero

frutti di bosco

palloncini di media grandezza

Preparazione

Come prima cosa gonfiare i palloncini per le dosi che vi ho consigliato, ci vorranno 7 palloncini di media grandezza.



Sciogliete il cioccolato a bagnomaria oppure nel forno a microonde.

Poggiate su un vassoio della carta da forno, prendete un cucchiaino e realizzate un cerchio spesso ma non largo di cioccolato, immergete il palloncino nella ciotolina dove avete sciolto il cioccolato e ruotate più volte il palloncino, siate veloci prendete il palloncino e poggiatelo sul cerchio di cioccolato.

Lasciate solidificare la cioccolata a temperatura ambiente e passate a preparare la crema di mele.

Sbucciate e poi grattugiate 6 mele Cripps Pink, aggiungete del succo di mezzo limone per dare sapore e soprattutto in questo modo la polpa non diventerà marrone scuro e molliccia.

Versate il composto in un pentolino e fate cuocere a fuoco moderato aggiungendo 4 cucchiaini di liquore e lo zucchero a velo.

Fate cuocere finché non diventi una polpa compatta, asciutta ma non secca.

Lasciate raffreddare e passate a preparare la crema pasticcera.

Montate i tuorli con lo zucchero finché non otterrete una crema spumosa, versatela in un pentolino, aggiungete il latte e poi fecola e la buccia grattugiata del limone, mescolate in continuazione il composto con una frusta, per evitare il formarsi di grumi.

Quando la crema acquisterà consistenza, spegnete il fuoco e fate raffreddare, ricordatevi ogni tanto di rigirare la crema per non far creare la brutta pellicola che si forma in cima.

Ora toccate la cioccolata sui palloncini, se è ben asciutta, scoppiateli utilizzando un ago e avrete le vostre ciotoline di cioccolato.

Sbriciolate i biscotti Mc Vitie's Digestive al Cioccolato al Latte e versateli all'interno delle ciotoline di cioccolato, poi versate la crema pasticcera, sopra la crema di mele ed infine aggiungete della granella di zucchero.

Oppure potrete mettere sempre sulla base di biscottini Mc Vitie's Digestive al Cioccolato al Latte prima la purea di mele, poi la crema e poi ancora altra purea di mela ed infine sempre la granella di zucchero.

O ancora miscelate una parte di crema con una parte di purea di mela e versate il tutto sui biscotti.

Infine decorate le ciotoline come piace a voi , io ho aggiunto in cima alla crema un filo di frutti di bosco.

<http://lacreativitadianna.blogspot.it/2012/12/coppe-di-cioccolato-con-crema-di-mela.html>



coppe di cioccolato con crema di mela di anna