



Crema di caffè

Ingredienti

100 ml	Panna liquida
80 ml	Latte
80 g	Zucchero bianco
20 g	Amido di mais
n° 4	Tazzine di caffè
n° 2	Tuorli

Preparazione

1. Versare in una terrina lo zucchero e i tuorli d'uovo, montare il tutto con una frusta.
2. Aggiungere l'amido, il latte ed il caffè.
3. Amalgamare bene bene tutti gli ingredienti e travasare il composto in un tegame.
4. Mettere sul fuoco e far bollire per 3-4 minuti.
5. Togliere dalla fiamma e far raffreddare mescolando la crema ogni tanto per mantenerla sempre spumosa.
6. Montare la panna e incorporarla alla crema di caffè, il composto va amalgamato con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto per mantenere la crema soffice.

