



## Crema inglese

### Ingredienti

330 g	Latte intero
170 g	Panna fresca liquida
140 g	Tuorli (circa 8)
100 g	Zucchero
n° 1	Baccello di vaniglia
n° 1	Scorza grattugiata di un limone
n° 1	Pizzico di sale

### Preparazione

1. Incidere il baccello, prelevare i semi e tenerli da parte.
2. Versare in un pentolino il latte, la panna, il baccello privato dei semi e la scorza del limone. Porre sul fuoco e portare il latte a sfiorare il bollore.
3. In un altro pentolino versare i tuorli leggermente sbattuti, aggiungere i semi della vaniglia e lo zucchero. Mescolare delicatamente con una spatola cercando di non incorporare aria quindi versare il sale.
4. Mescolare ancora, sempre molto lentamente fino ad ottenere una crema omogenea.
5. Non appena il latte e la panna inizieranno a bollire filtrarli direttamente nel pentolino con il composto dei tuorli, trattenendo così il baccello che non serve più.
6. Mescolare sempre con la spatola e portare la crema nuovamente sul fuoco.
7. Continuare a mescolare lentamente per evitare di incorporare aria fino a raggiungere una temperatura di 82 °C. L'importante è non superare gli 85 °C. Se non si dispone di un termometro da cucina, basterà seguire questo semplicissimo metodo empirico: immergere un cucchiaino nella crema; se estraendolo la crema velerà il suo dorso significa che è pronta.
8. Filtrare la crema in una ciotola pulita in modo da bloccare la cottura.
9. Per accelerare il raffreddamento porre la ciotola dentro ad un'altra ciotola più grande contenente ghiaccio. Quando la crema non sarà più bollente coprirla con una pellicola per alimenti a contatto e lasciarla raffreddare completamente in frigorifero prima di servirla.

**Questa crema si presta per accompagnare dolci a pasta lievitata come focacce e colombe pasquali o panettone natalizio. Ottima anche con torte tipo Paradiso, Ortigara e simili.**