

CANNAMELA

Crema Chantilly al cardamomo



Ingredienti

- 300g latte
- 3 tuorli
- 100g zucchero
- 25g farina
- cardamomo semi CANNAMELA
- 200g panna
- 30g zucchero a velo
- Decorazione:
- qb riccioli di cioccolato



Porzioni
5 persone



Portata
Dolce



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
322*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Aprire 4-5 capsule di cardamomo CANNAMELA e schiacciare i semi.
- 2** Versare il latte in un pentolino, poi aromatizzare con i semi di cardamomo CANNAMELA schiacciati e 40 g di zucchero.
- 3** Scaldare, lasciare in infusione per 30 min, poi filtrare.
- 4** Sbattere i tuorli con lo zucchero rimasto.
- 5** Amalgamare la farina e stemperare con il latte filtrato.
- 6** Trasferire la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, portare a cottura la crema addensandola.
- 7** Versare la crema in una ciotola, coprirla con pellicola a contatto e lasciare raffreddare.
- 8** Montare la panna con lo zucchero a velo, poi unirla alla crema fredda mescolando piano dal basso verso l'alto.
- 9** Distribuire la crema nelle coppe e decorare con riccioli di cioccolato e i semi estratti dalle capsule di cardamomo.