

# Crema pasticciera (MonTERSINO)

## Ingredienti

		(1/2)	(1/4)
Latte intero	800 gr	400	200
Panna	200 gr	100	50
Tuorlo	300 gr	150	75
Zucchero	300 gr	150	75
Amido di riso	35 gr	18	9
Amido di mais	35 gr	18	9
Bacca di vaniglia	1	1/2	1/4

## Preparazione

Mettere i tuorli e lo zucchero in una casseruola e sbattere con la frusta a filo fino a rendere omogeneo il composto (non occorre montare).

Estrarre i semi della bacca di vaniglia, aperta in lungo con un coltellino, raschiando l'interno col dorso del coltellino. Inserire nelle uova.

Aggiungere gli amidi e mescolare così da ottenere un composto omogeneo.

Nel frattempo mettere il latte e la panna in una casseruola assieme alla buccia della bacca di vaniglia prima raschiata.

Quando bolle, togliere la bacca e colare il latte poco alla volta nel composto sempre mescolando con la frusta.

Porre su un fuoco basso e attendere che cominci ad addensarsi, sempre mescolando.

Appena si addensa completamente spegnere il fuoco e lasciare intiepidire mescolando energicamente con la frusta ogni 3 minuti circa perché non si formi la pellicina superficiale.

Attenzione che il fuoco sia basso o la crema si attaccherà al fondo del pentolino bruciando e rovinando la crema.

Trasferire la crema in un una ciotola e coprire con pellicola trasparente a contatto. Porre in frigo fino al raffreddamento.

Prima dell'utilizzo sbattere energicamente la crema fredda con un cucchiaio così da renderla lucida e pastosa.

## Note:

Al posto della bacca si possono utilizzare l'essenza di vaniglia, l'estratto di vaniglia o la vanillina, anche se il risultato sarà inferiore.

Per la torta della nonna optare per la ingredientistica di mezza dose.