

Pirottini di cioccolato crema e fragole

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 4 Pirottini di cioccolato fondente
- 300 g di Crema pasticcera
- 4 fragole



PREPARAZIONE

- Preparare i pirottini di cioccolato preferibilmente la sera prima e tenerli in frigorifero fino al momento di utilizzarli. Non toccarli mai con le mani, ma tenere sempre un pirottino di carta pulito a contatto con il cioccolato, altrimenti si scioglie.
- Preparare la crema pasticcera secondo la ricetta di base e farla ben raffreddare, altrimenti il pirottino si scioglierà a contatto con la crema.
- Per riempire i pirottini mettere la crema in una tasca da pasticciare e suddividere il composto in parti uguali.
- Sciacquare le fragole, tamponarle con carta da cucina ed affondarne una in ogni pirottino.
- Lasciar riposare per un'ora in frigo prima di servire.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se la temperatura della crema inganna e quando la si mette nel pirottino questo si scioglie, riporlo immediatamente nel frigorifero fintanto che non si sarà nuovamente solidificato.

Il tempo totale della preparazione, tenendo conto di quella necessaria a preparare i pirottini (2 ore) e quella necessaria per la crema (30 minuti) è di tre ore e mezza.