

Ingredienti

per la crema pasticcera:

500ml di latte
4 tuorli d’uovo
2 cucchiai di fecola
120g di zucchero
la buccia grattugiata di mezzo limone

per la purea di mele:

6 mele Cripps Pink
mezzo limone
4 cucchiai di zucchero a velo
4 cucchiai di grappa di moscato

per le ciotoline:

500g di cioccolato fondente
biscotti Mc Vitie’s Digestives al Cioccolato al Latte
granella di zucchero
frutti di bosco
palloncini di media grandezza

Preparazione

Come prima cosa gonfiare i palloncini per le dosi che vi ho consigliato, ci vorranno 7 palloncini di media grandezza.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria oppure nel forno a microonde.

Poggiate su un vassoio della carta da forno, prendete un cucchiaio e realizzate un cerchio spesso ma non largo di cioccolata, immergete il palloncino nella ciotolina dove avete sciolto il cioccolato e ruotate più volte il palloncino, siate veloci prendete il palloncino e poggiatelo sul cerchio di cioccolato.

Lasciate solidificare la cioccolata a temperatura ambiente e passate a preparare la crema di mele.

Sbucciate e poi grattugiate 6 mele Cripps Pink, aggiungete del succo di mezzo limone per dare sapore e sopratutto in questo modo la polpa non diventerà marrone scuro e molliccia.

Versate il composto in un pentolino e fate cuocere a fuoco moderato aggiungendo 4 cucchiai di liquore e lo zucchero a velo.

Fate cuocere finché non diventi una polpa compatta, asciutta ma non secca.

Lasciate raffreddare e passate a preparare la crema pasticcera.

Montate i tuorli con lo zucchero finché non otterrete una cremina spumosa, versatela in un pentolino, aggiungete il latte e poi fecola e la buccia grattugiata del limone, mescolate in continuazione il composto con una frusta, per evitare il formarsi di grumi.

Quando la crema acquisterà consistenza, spegnete il fuoco e fate raffreddare, ricordatevi ogni tanto di rigirare la crema per non far creare la brutta pellicola che si forma in cima.

Ora toccate la cioccolata sui palloncini, se è ben asciutta, scoppiateli utilizzando un ago e avrete le vostre ciotoline di cioccolato.

Sbriciolate i biscotti Mc Vitie’s Digestives al Cioccolato al Latte e versateli all’interno delle ciotoline di cioccolata, poi versate la crema pasticcera, sopra la crema di mele ed infine aggiungete della granella di zucchero.

Oppure potrete mettere sempre sulla base di biscottini Mc Vitie’s Digestives al Cioccolato al Latte prima la purea di mele, poi la crema e poi ancora altra purea di mela ed infine sempre la granella di zucchero.

O ancora miscelate una parte di crema con una parte di purea di mela e versate il tutto sui biscotti.

Infine decorate le ciotoline come piace a voi , io ho aggiunto in cima alla crema un filo di frutti di bosco.

http://lacreativitadianna.blogspot.it/2012/12/coppe-di-cioccolato-con-crema-di-mela.html