

Ingredienti per 4 persone

100ml di panna montata

12 biscotti McVitie’s Original Digestive

1 banana

1 tuorlo d’uovo

3 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di farina 00

1 cucchiaio di amido di frumento

250ml di latte intero

1 bustina di vanillina

scorza di limone o essenza di limone

zucchero a velo rosa e decorazioni a piacere

Preparazione

Preparate la crema pasticcera, in un pentolino ponete i tuorli separati dall’albume e un cucchiaio di zucchero, mescolate bene con un cucchiaio o una frusta fino a che diventa uno zabaione biancastro, unitevi la farina e l’amido di frumento setacciato e la vanillina, rimestate bene fino a che sarà omogeneo dopo di che unitevi il latte a temperatura ambiente poco per volta sempre mescolando senza lasciare grumi, ponete su fuoco basso e lasciate andare mescolando in continuazione con un mestolo di legno o la frusta senza far attaccare sul fondo o formare grumi, fate attenzione quando la crema inizierà ad addensarsi dovrete mescolare con più energia.

La crema sarà pronta quando sarà bella densa e dovrete toglierla dal fuoco e farla freddare con un pezzo di scorza di limone intero che rilascerà il suo buon sapore e che dovrete togliere prima di utilizzarla oppure potete usare delle essenze di limone per dolci.

Se la crema vi esce troppo densa e dura potete aiutarvi con un goccio di latte freddo e rimestare bene, mentre al contrario se la crema impazzisce e non si addensa aggiungete in cottura poco per volta dell'altra farina,

Per far freddare la crema senza che formi quella fastidiosa patina sopra, che è particolarmente dura, ricoprite il pentolino con dell'alluminio.

Prendete una banana tagliatela a pezzetti, nel fra tempo in una padella in allumino fate sciogliere 2 cucchiai di zucchero con un goccio d'acqua e create uno sciroppo denso e buttateci dentro la banana a pezzi e fate caramellare a fuoco basso, spegnete e fate freddare.

Prendete le coppe, la crema fredda, create un primo strato di crema nella coppa e alternate con i biscotti McVitie's Original Digestives sbriciolati e un po' di banana caramellata, un altro strato di crema e livellate fino al bordo della coppa, ora ricoprite e decorate con della panna montata e con delle decorazioni a scelta; io ho scelto di dedicare questo dolce a San Valentino e l'ho decorato con dello zucchero rosa, un confetto rosso passione e un cuoricino ritagliato dagli stessi biscotti.

http://mnnrba.blogspot.it/2013/02/ricetta-di-san-valentino-coppa-doppio.html