

PROFITEROLE (Il Club delle prime mogli)

tratta dal libro IL GUSTO DEL CINEMA INTERNAZIONALE IN 100 RICETTE

di Laura De Colli

ed. Elleu Multimedia, 2002

Per 6 persone:

*300 grammi di bigné dolci piccoli già pronti*

*1 tazza di crema pasticcera (per realizzarla ½ litro di latte, 3 uova, 30 grammi di farina, 100 di zucchero e la buccia grattugiata di mezzo limone)*

*250 grammi di panna montata*

*200 grammi di cioccolato per la copertura*

Sbriciolare il cioccolato e squagliarlo in un pentolino con un po' d'acqua girandolo continuamente con il cucchiaio di legno. Passarlo quindi al frullatore per ottenere una crema densa che sarà fatta raffreddare. Fare la crema (lasciando bollire il latte, le uova sbattute con lo zucchero a cui sarà aggiunta la farina e la buccia di limone in un pentolino), e riempire i bigné con una siringa da pasticciere a bocca larga. Disporli a piramide in una coppa di vetro e versare sopra la piramide di bigné il cioccolato fuso. Montare la panna e decorare con una siringa il dolce alla base, come se si disegnasse un cordone intorno alla piramide.