Crème brulée al cioccolato

Esecuzione: Media

Preparazione: 25

Cottura: 15

Dosi per 6 persone

Scalda la panna in casseruola con la vaniglia aperta in 2 parti e, appena sobbolle, raschia i semi rilasciandoli nella panna stessa. Sciogli il cioccolato a bagnomaria (o al microonde) girandolo spesso e unisci i tuorli uno ad uno. Versa la panna filo continuando a mescolare.

Metti il composto in una casseruola pulita, riporta sul fuoco sempre mescolando, fino a che il composto non velerà il dorso di un cucchiaio immerso nella crema.

Filtra al colino per eliminare il baccello ed eventuali grumi, quindi versa in 6 stampini da 120 ml fino a 1/2 cm dal bordo e lascia in frigo per una notte.

Prima di servire spolvera la superficie con lo zucchero di canna e brucialo con il cannello a fuoco o passandole brevemente sotto il grill del forno alla massima potenza. Servi subito.

Ingredienti per 6 persone

- **Per la crème brulée:**
- 400 ml di panna fresca
- 130 gr di cioccolato bianco
- 6 tuorli
- 1 baccello di vaniglia
- 80 gr di zucchero di canna