

Crema al cioccolato con pere caramellate

Capita di avere ospiti all'ultimo momento ed avere il frigo semivuoto. Non avete voglia di accendere il forno...perchè fa caldo...che si fa?

Io cerco sempre di ingegnarmi per non proporre la solita torta in scatola, o il gelato che comunque nelle stagioni calde si tiene sempre in frigo...li trovo anonimi, mi piace sperimentare qualcosina, anche speedy, ma fatta da me e se possibile al momento.

In questo caso, mi è venuta in aiuto una scatola di budino al cioccolato che tenevo in dispensa...latte in frigo sempre ce n'è...e qualche pera, che faceva capolino, anche un pò matura direi...detto fatto!

Mi sono inventata questo dessert veloce, una **crema al cioccolato con pere caramellate**, credetemi davvero buono e d'effetto...soprattutto se servito in coppette eleganti, come queste mie di [Easy life design](#)...un semplice budino acquista quel qualcosa in più!



Pensieri e pasticci ©



Pensieri e pasticci©



Ingredienti:

Una confezione di budino al cioccolato

400 ml latte

100 ml panna fresca

2 pere piccole

vaniglia bourbon in polvere mezzo cucchiaino

acqua q.b

2 cucchiaini zucchero di canna

una noce di burro

Preparazione:

Ho sbucciato le pere e le ho tagliate a cubetti. Successivamente in un padellino antiaderente ho messo a sciogliere la noce di burro, ho aggiunto lo zucchero con la vaniglia e qualche cucchiaino di acqua , e ho iniziato a caramellare un pò lo zucchero. Appena si è imbrunito e si è iniziato un poco a rapprendere, ho aggiunto i dadini di pera, e li ho caramellati per circa 6-7 minuti a fuoco basso.



Ho poi distribuito i dadini di pera caramellati sul fondo delle coppette da portata



Successivamente ho preparato il budino...in un padellino antiaderente, ho stemperato il preparato con la panna e pian piano ci ho aggiunto il rimanente latte, sempre utilizzando la frusta a mano per evitare grumi.

Ho poi messo sul fuoco (sempre mescolando) ed ho fatto rapprendere portando a ebollizione (come da istruzioni sulla confezione) per circa due minuti.

Ho poi distribuito il tutto nelle coppette, lasciato raffreddare per circa 1 ora e mezza a temp.ambiente, e poi 2 ore in frigorifero (nulla vi vieta di prepararlo anche il mattino per la sera o viceversa...)...nulla vi vieta anche di servirlo tiepido al momento...quello che volete!!

I più golosi possono accompagnarlo con una pallina di gelato alla crema o alla vaniglia...oppure anche con un ciuffo di panna montata freschissima...io lo trovo delizioso anche così.



Oggi vorrei ringraziare tutti voi che passate sempre a trovarmi e mi lasciate parole gentili e affettuose...siete tanti, a volte non ci credo. Non credo che il mio piccolo blogghino pasticciatore venga seguito da tante persone...
Ho ricevuto anche dei bellissimi regali ultimamente, sia per

il mio compleanno che non...da delle splendide persone che non sto ad elencare ma che ringrazio anch'esse di vero cuore; la vostra vicinanza ed amicizia è preziosa per me!
E con questo vi saluto...una giornata un pò incasinata mi aspetta...oltretutto piove a dirotto e devo uscire, sigh!
Come promesso, lascio alcune immagini della gita di domenica in montagna...guardate che incanto...









Un caro abbraccio...e alla prossima!

Simona