

# Crema Ai Lamponi

Fate bollire il latte e lasciatelo intiepidire. Montate i tuorli con 60 g di zucchero fino a quando saranno bianchi e spumosi, poi diluite con il latte tiepido, unite 15 g di amido di mais sciolto in un cucchiaino di acqua fredda e cuocete mescolando a fuoco dolce per 4-5 minuti fino a quando il composto si sarà addensato. A parte cuocete, per un minuto, i lamponi con lo zucchero rimasto. Aggiungete poi il resto dell'amido di mais diluito in un cucchiaino di acqua fredda e proseguite la cottura per un paio di minuti circa, finché la crema comincerà a addensare. Versate le creme in una ciotola, mescolate e lasciate raffreddare. Decorate con i lamponi e servite la crema con la torta.

## Ingredienti

30 Cl Latte  
4 Tuorli D'uovo  
15 G Amido Di Mais  
1 Cucchiaino Amido Di Mais  
80 G Zucchero Di Canna  
100 G Lamponi  
Per Decorare:  
Lamponi

## Note

Preparazione: 10 minuti. Calorie: 196.