

Crema di crema alla Edgar – Gli Aristogatti

Chi non ha mai visto gli **Aristogatti**? Sicuramente vi ricorderete la deliziosa (ma temibile!) crema di crema alla Edgar, il latte aromatizzato al sonnifero che il maggiordomo Edgar prepara ai gattini per addormentarli e poi rapirli.



A chi non è mai venuta voglia di assaggiarla ? Magari con un bel biscotto da inzuppare, come fa il topolino Groviera??

Non esiste logicamente una ricetta, ma guardando il cartone qualche indizio lo riusciamo ad avere: innanzitutto, Edgar prende dallo scaffale 3 barattoli: **Vaniglia, noce moscata e cannella**. Aggiunge abbondante zucchero alla panna e poi riscalda sul fuoco.

Sulla mensola ci sono anche le pastiglie di sonnifero, ma quelle magari le lasciamo opzionali!

In francese “**crème**” è la panna fresca, e anche dal colore della “crema” nel cartone pare proprio che Edgar scaldi soltanto la panna e la aromatizzi con le spezie aggiungendo lo zucchero.

Io preferisco aggiungere anche i tuorli d’uovo per fare una vera e propria crema, logicamente più liquida di una crema pasticcera perchè va bevuta.

Ho aggiunto anche il latte, per rendere la crema un po’ meno pesante.

Ingredienti per 4 gattini (o 4 bimbi):

- 400 ml di latte intero
- 250 ml di panna fresca
- 3 cucchiaini colmi di zucchero semolato
- 3 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di fecola di patate (opzionale)
- due cucchiaini di estratto di vaniglia
- cannella, qb
- noce moscata, qb

In una ciotola, unire i tuorli allo zucchero, e battere bene con una frusta fino ad ottenere un composto molto chiaro. Se volete una crema leggermente più densa, unire a questo punto la fecola setacciata e mescolare bene fino a disperderla nei tuorli.



Riscaldare il latte con la panna a fuoco basso, aggiungendo la vaniglia e le spezie.



Una volta che il latte è caldo, aggiungere un poco alla volta

il latte sul composto di uova, mescolando di continuo. Riportare tutto sul fuoco e, sempre a fiamma bassa, mescolare di continuo finché il composto non addensa. Spegnere il fuoco e dividere in 4 ciotole o tazze, guarnendo a piacere con altra cannella.

Servire caldo.



Volete inzuppare un biscotto nella crema? cercate [QUI](#)