

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali



Preparazione:
5 min



Dosi per:
0 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di preparazione delle 2 creme che la compongono

La **crema diplomatica** consiste nell'unione di due famosissime nonché utilizzatissime creme: la **crema pasticcera** (composta da uova, farina, latte, e zucchero) e la **crema Chantilly** (composta da panna montata, zucchero a velo e vaniglia).

Le proporzioni esatte per la realizzazione della crema diplomatica consistono in **1/3 di crema Chantilly** e **2/3 di crema pasticcera**, che dovranno essere unite mischiandole delicatamente dall'alto verso il basso con un mestolo di legno.

Se volete ottenere un composto ancor più soffice, allora dovrete mischiare uguali quantità di **crema Chantilly** e **crema pasticcera**.



Ingredienti

>> Crema Chantilly
125 gr



>> Crema pasticcera
250 gr



Preparazione

Preparate 250 gr di crema pasticcera secondo la nostra ricetta ([clicca qui](#)) e lasciatela raffreddare.

Preparate poi, secondo la nostra ricetta, anche 125 gr di crema Chantilly ([clicca qui](#)).

Ponete la crema pasticcera e la crema Chantilly in una ciotola capiente e mescolate, molto delicatamente e con un mestolo di legno, dall'alto verso il basso, fino ad amalgamare perfettamente le due creme.



Consiglio



La crema diplomatica è utilizzata per la realizzazione della famosa **torta diplomatica**, della quale ne costituisce la farcia: la torta diplomatica è preparata con strati di **pasta sfoglia e pan di Spagna** farciti con **crema diplomatica** e aromatizzati con **liquor** come il **alchermes** o il **maraschino** ed infine spolverizzata di **zucchero al velo**.

