Cestino al cioccolato, crema e marron glacé

Ingredienti per 20 Pezzi

250 gr.di Pasta frolla
500 ml. di latte
4 tuorli
110 gr.di zucchero semolato
40 gr.di amido di mais
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
50 gr.di cioccolato fondente
20 marron glacé

Preparazione

Mettete a scaldare in una casseruola il latte con l'estratto di vaniglia. A parte, in un recipiente mescolate i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi aggiungete l'amido di mais e mescolate. Unite fuori dal fuoco il latte bollente al composto d'uovo delicatamente con una frusta. Riportate sul fuoco e fate riprendere il bollore a fuoco dolce. Una volta ottenuta la densità desiderata, spostate la crema dal fuoco e mettetela a raffreddare in un recipiente, coprendola con carta forno a contatto in superficie. Per realizzare i cestini di pasta frolla, stendete la pasta frolla allo spessore di circa 1/2 cm. Ottenete dei dischi, che metterete sugli stampini capovolti, ottenendo i cestini che verranno cotti in forno a 160 gradi per 20 minuti, sfornateli e lasciateli raffreddare. Al momento di comporre i pasticcini, fondete il cioccolato a bagnomaria, lasciatelo intiepidire e utilizzatelo per spennellare internamente i cestini. Farciteli poi con la crema pasticciera aiutandovi con una sacca da pasticcieria, e infine sistemate in superficie di ciascuno un marron glacé