

Per la crema al cioccolato (ricetta del padre di gigi):

1 kg di margarina  
600 gr. di zucchero a velo  
2 bustine di vanillina  
1/2 bicchierino di strega o un liquore profumato  
cacao amaro 2/3 cucchiaini abbondanti  
crema pasticciera al cacao

Per la crema pasticciera:

3 tuorli d'uovo  
4 cucchiaini di zucchero a velo  
4 cucchiaini di farina  
1/2 litro di latte  
2/3 cucchiaini di cacao

Preparare la crema pasticciera impastando i tuorli d'uovo con lo zucchero. Aggiungere il cacao e la farina e lentamente il latte cercando di non formare grumi. Mettere sul fuoco girando sempre fino a che non si addensa.

Nel frattempo mettere in un contenitore profondo la margarina e lo zucchero a velo e farlo montare fino a che non diventa spumoso. Aggiungere lentamente la crema pasticciera, il cacao, la vanillina ed il liquore e continuare a montare.