

TESTO REGOLATIVO

Zuppa inglese

Ecco come si prepara la zuppa inglese, un dolce di origine anglosassone

Ingredienti per 6 persone

300 grammi di biscotti savoiardi
(chiamati anche inglesi)
6 decilitri di latte
2 decilitri di panna
100 grammi di cioccolato fondente
2 cucchiaini di cacao in polvere
4 cucchiaini di zucchero
4 tuorli d'uovo
1 cucchiaino di farina di grano 00 tre tazze di caffè ristretto ed amaro

Tempo di preparazione

1 ora e mezzo

Fasi di preparazione

Innanzitutto preparate le creme.

Per quella, pasticcera lavorate due tuorli d'uovo con due cucchiaini di zucchero e mezzo cucchiaino di farina, aggiungete la panna e due decilitri di latte sempre rimestando. Mettete sul fuoco e portate ad ebollizione, ricordandovi sempre di girare con un mestolino di legno. Fate bollire per un minuto fino a giusta consistenza, poi lasciate raffreddare.

Per la crema al cioccolato lavorate gli altri due tuorli con due cucchiaini di zucchero, mezzo cucchiaino di farina, il cacao in polvere; aggiungete quattro decilitri di latte e portate ad ebollizione rimestando; fate bollire per un minuto, togliete dal fuoco e subito aggiungete il cioccolato fondente grattugiato affinché, a crema ancora calda, si sciolga completamente.

Prendete i savoiardi e spruzzateli con il caffè ristretto: fatene un primo strato sul fondo di un vassoio e ricopritelo con la crema pasticcera. Fate un secondo strato di savoiardi e ricopritelo con la crema al cioccolato e così via. di strato in strato, cercando di terminare con la crema al cioccolato. Servite la zuppa inglese fredda.