

Zuppa inglese



Lista della spesa

Tuorli: 12
Amido di mais: 65 grammi
Bacelli di vaniglia: 2
Zucchero: 140 grammi
Latte intero: 1 litro
Panna fresca liquida: 1 litro
Farina "00": 20 grammi
Pan di spagna 6 dischi
Cioccolato fondente: 100 grammi
Alchermes

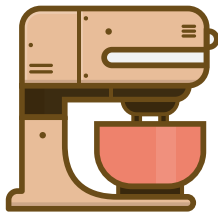


2 ore

+ raffreddamento



8 persone



Procedimento

Preparare la crema pasticcera: incidere un baccello di vaniglia ed estrarre i semi. Mettere il baccello in una pentola con 400 ml di latte e 100 ml di panna e fare quasi bollire. I semi, invece, vanno messi in una ciotola con 4 tuorli e 140 gr. di zucchero e sbattere velocemente e subito, poi aggiungere 45 gr. di amido di mais e mescolare. Prendere un mestolo di latte e versarlo ai tuorli per ammorbidirli, e rovesciarli nella pentola. Mescolare finché la crema non si addensa (ci vuole un pò) e a questo punto versarla in una ciotola per far sfreddare.

Preparare la crema pasticcera al cioccolato: incidere un baccello di vaniglia ed estrarre i semi. Mettere baccello e semi in una pentola con 250 gr. di latte e 250 gr. di panna e fare quasi bollire. In una ciotola unire 125 gr. di tuorli e 125 gr. di zucchero e sbattere con le fruste elettriche, poi aggiungere 20 gr. di farina e 20 gr. di amido di mais e mescolare. Prendere un mestolo di latte e versarlo ai tuorli per ammorbidirli, e rovesciarli nella pentola. Mescolare finché la crema non si addensa (ci vuole un pò) e a questo punto spegnere il fuoco e unirvi il cioccolato tritato e mescolare finché non diventa un composto omogeneo, poi versare la crema in una ciotola per far sfreddare.

In una ciotola trasparente mettere uno strato di pan di spagna imbevuto di liquore diluito con acqua, uno strato di crema, un secondo strato di pan di spagna imbevuto, uno strato di crema al cioccolato e terminare con del pan di spagna imbevuto sbriciolato. Se si vuole anche con dei ciuffi di panna montata.