

DOLCI E DESSERT

Zuppa inglese

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Inghilterra)

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Pan di Spagna di circa 500 g	1
Zucchero	160 g
Farina	60 g
Tuorli d'uovo	6
Latte	100 cl
Rum	1/2 bicchiere
Alchermes	1/2 bicchiere
Vaniglia	1 bustina
Limone	1
Meringa italiana	200 g

Preparazione

- 1 Preparate il pan di Spagna e la meringa italiana seguendo le indicazioni riportate nelle corrispondenti ricette.
- 2 Sbattete i tuorli in un pentolino insieme allo zucchero, incorporatevi lentamente la farina setacciata, infine diluite con il latte tiepido.
- 3 Aromatizzate il composto con la scorza del limone e la vaniglia e fatelo cuocere a calore moderato, mescolando continuamente, per circa 10 minuti, in modo che si addensi.
- 4 Al termine togliete la crema dal fuoco e lasciatela raffreddare. Tagliate il pan di Spagna a fette spesse circa un centimetro.
- 5 Stendete un sottile strato di crema sul fondo di una pirofila, copritelo con metà delle fettine di pan di Spagna e inzuppate queste con mezzo bicchiere di rum.
- 6 Formate sulla pasta uno strato regolare di crema, usando metà di quella rimasta, e copritelo con il restante pan di Spagna, che inzupperete con mezzo bicchiere di alchermes.

- 7 Stendetevi sopra il resto della crema e livellatela bene con una spatola o la lama di un coltello.
- 8 Ponete la meringa italiana in una tasca di tela con bocchetta tonda e liscia e distribuitela sulla superficie del dolce, formando un decoro a grata. Passate la zuppa inglese nel forno già caldo (200 gradi) per 7-8 minuti.
- 9 Al termine sfornate il dolce, lasciatelo raffreddare e servite.