

DOLCI E DESSERT

Zuppa inglese al caffè e Nutella

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Inghilterra)

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Biscotti savoiardi	200 g
Caffè	1 tazza
Tuorli d'uovo	4
Zucchero	80 g
Latte	50 cl
Cioccolato bianco a scaglie	120 g
Panna montata	200 g
Nutella	3 cucchiari
Rum	1 bicchiere

Preparazione

- 1 Prepare la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero, unite il latte e mettete in un pentolino a fuoco molto basso senza far raggiungere l'ebollizione. Lasciate raffreddare.
- 2 Unite il liquore al caffè e spennellate con questo liquido i savoiardi. Lavorate la Nutella con la panna montata fino a quando la pasta non risulti di colore omogeneo.
- 3 Mescolate la panna lavorata alla crema. Distribuite sul fondo di una grossa coppa quattro savoiardi, quindi copriteli con uno strato di crema e spolverizzatevi sopra le scaglie di cioccolato.
- 4 Coprite con un altro strato di savoiardi e procedete come prima. Finite il dolce con uno strato di savoiardi guarnito di scaglie di cioccolato bianco. Tenete in frigorifero almeno 2 ore prima di servire.