

DOLCI E DESSERT

Zuppa inglese casalinga

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Inghilterra)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Burro	100 g
Farina	100 g
Latte	100 g
Biscotti amaretti	10
Biscotti savoiardi	1 pacchetto
Vino marsala	1 bicchiere

Preparazione

- 1 Fate fondere il burro su fuoco dolce; amalgamatevi la farina, il cacao e lo zucchero; senza smettere di rimestare sciogliete il tutto con il latte tiepido che verserete a poco a poco facendo attenzione di non fare grumi.
- 2 Eventualmente eseguite quest'operazione dopo aver tolto la casseruola dal fuoco e non tornate a rimetterla se non quando non sarete ben sicure che tutto sia sciolto.
- 3 Cuocete adagio, rimestando continuamente, fino a che il composto si sarà addensato. Mettete nel mortaio gli amaretti e pestateli, poi uniteli alla crema di cioccolato.
- 4 In una ciotola larga e bassa precedentemente bagnata (fondo e pareti) di marsala, preparate uno strato di savoiardi che andrete via via intingendo per un solo attimo (perché non s'inzuppino troppo) nel marsala allungato con un poco di latte o d'acqua.
- 5 Stendete su questi uno strato di crema, un altro inzuppato di biscotti e procedete fino ad aver esaurito tutti gli ingredienti.
- 6 Potrete presentarlo in tavola come si trova oppure sformarlo e ricoprirlo di panna montata o di crema o di zabaglione. In un modo o nell'altro va comunque consumato freddo di frigorifero.