

DOLCI E DESSERT

Zuppa inglese di la morra

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 6 persone

Biscotti savoiardi	300 g
Latte	60 cl
Panna	60 cl
Cioccolato fondente	100 g
Cacao in polvere	2 cucchiaini
Zucchero	4 cucchiaini
Tuorli d'uovo	4
Farina di grano 00	1 cucchiaio
Caffè ristretto amaro	3 tazze

Preparazione

- 1 Piatto tipico del Carnevale. Si tratta di un dolce particolare, senza la marmellata di albicocche, il rum e l'alchermes della ricetta albese. Innanzitutto preparate le creme.
- 2 Per quella pasticciera lavorate due tuorli con due cucchiaini di zucchero e mezzo cucchiaio di farina, aggiungete la panna e due decilitri di latte sempre rimestando.
- 3 Mettete sul fuoco e portate all'ebollizione, ricordandovi sempre di rimestare con un mestolino di legno. Fate bollire per un minuto fino a giusta consistenza, poi lasciate raffreddare.
- 4 Per la crema al cioccolato lavorate gli altri due tuorli con due cucchiaini di zucchero, mezzo cucchiaio di farina, il cacao in polvere; aggiungete quattro decilitri di latte e portate all'ebollizione rimestando; fate bollire per un minuto, togliete dal fuoco e subito incorporate il cioccolato fondente grattugiato affinché, a crema ancora calda, si sciogla completamente (aiutandovi eventualmente col fuoco senza riprendere il bollore).
- 5 Prendete i savoiardi e spruzzateli col caffè ristretto: fatene un primo strato sul fondo del vassoio e ricopritelo con la crema pasticciera.

- 6 Fate un secondo strato, sempre irrorato di caffè, e ricopritelo con la crema al cioccolato e così via, di strato in strato, fino ad esaurimento, cercando di terminare con la crema al cioccolato.
- 7 Servite la zuppa inglese fredda con un bicchiere di Moscato d'Asti oppure con un bicchierino di Moscato passito. Vino consigliato: Moscato d'Asti o Moscato passito.