

Zuppa Inglese

Ingredienti:

4 tuorli d'uovo
4 Cucchiali di zucchero
1,5 Cucchiali di farina
50 g di cioccolato fondente
250 g di pan di spagna
5 dl di latte intero
un Bicchierino d'Alchermes
buccia di limone q.b.



Preparazione: preparate una crema pasticcera lavorando con una forchetta in una ciotola i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto soffice e cremoso, quindi unitevi la farina e amalgamate nuovamente bene il tutto. Ponete sul fuoco un pentolino con il latte con la buccia di limone, togliendolo dal fornello appena prenderà a bollire. Versate quindi il composto precedentemente preparato in un pentolino e mentre fate cuocere la crema a bagnomaria, cioè ponendo il pentolino all'interno di un altro tegame pieno d'acqua e ponendo entrambi su un fuoco, versatevi lentamente il latte, continuando a mescolare. Continuate la cottura fino a quando la crema non si sarà addensata, quindi toglietela dal fuoco, dividetela a metà versandola in due ciotole e, ad una delle due metà, mescolate il cioccolato fondente, mescolando accuratamente. In un piatto da portata disponete metà del Pan di Spagna in uno strato, irrorandolo con l'alchermes, quindi ricopritelo con la crema al cioccolato. Ponete il rimanente Pan di Spagna sopra il precedente strato, irrorate anche questo con il liquore e ricoprite il tutto con la crema pasticcera. Ponete in frigo a riposare per qualche ora e servite fresca.

www.ferrarainfo.com

Ferrara
terra e acqua