

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa inglese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di savoiardi
8 tuorli
zucchero
1 lt di latte
farina
50 g di cacao amaro
scorza di 1/2 limone
alchermes
rhum.

PREPARAZIONE

- 1 Montare i tuorli con lo zucchero, unire la farina e il latte bollito con la scorza di limone. Versare il tutto in una casseruola e cuocere mescolando finché la crema si sarà addensata. Togliere la scorza di limone, versare metà della crema in una ciotola e unirvi il cacao. Inzuppare i savoiardi in 1 miscuglio di rhum, alchermes e acqua e disporli a strati in un recipiente, alternandoli alle 2 creme e terminando con uno strato di crema gialla. Servire

fresca.