

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa inglese

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *8 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *6 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

UOVA 6

FARINA rasi - 6 cucchiari da tavola

ZUCCHERO rasi - 6 cucchiari da tavola

LATTE INTERO 6 bicchieri

CACAO ZUCCHERATO 2 cucchiari da
tavola

ALCHERMES oppure Sassolino -

SAVOIARDI 15

LIMONE scorza - 1

PREPARAZIONE



2 Per la crema bianca: in una casseruola mescolare bene 2 albumi con 2 cucchiaini rasi di zucchero, 2 cucchiaini rasi di farina e la buccia di mezzo limone, unite 2 bicchieri di latte caldo e mescolare, mettete sul fuoco e fate addensare.

Per la crema gialla: in una casseruola mescolare bene 4 uova, 2 tuorli, 4 cucchiaini rasi di zucchero, 4 cucchiaini rasi di farina e la buccia di mezzo limone, unite 4 bicchieri abbondanti di latte caldo e mescolare, mettete sul fuoco e fate addensare.

Per la crema al cacao: versate metà crema gialla in una ciotola, unite il cacao e mescolare.



3 Versate l'Alchermes in un piatto fondo, bagnate i savoiardi e rivestite uno stampo per budini.



4 Versate uno strato di crema bianca.



5 Coprite con i savoiardi bagnati nell'Alchermes.



6 Versate la crema gialla.



7 Coprite con i savoiardi bagnati nell'Alchermes.



8 Versate la crema al cacao.



9 Coprite con i savoiardi bagnati nell'Alchermes.



10 Lasciate riposare in frigo 5-6 ore e servire a fette.

