

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Zuppa inglese alla napoletana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **zuppa inglese alla napoletana** è un dolce al cucchiaio buonissimo, di quelli da presentare nei giorni di festa o una domenica quando a pranzo ci sono parenti, amici o ospiti con cui si vuol fare bella figura. Vari strati di pan di spagna si alternano con la crema pasticcera, ricoperti da uno strato di meringa avvolgente.

Chiamata anche zuppetta inglese è un dolce godibile e scenografico che si presta benissimo ad essere portato a tavola, magari assieme ad ottimi [babà](#).

Straordinario davvero!

## INGREDIENTI

PAN DI SPAGNA 300 gr  
CONFETTURA DI AMARENE 100 gr  
LATTE INTERO ½ l  
ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola  
TUORLO D'UOVO 3  
FECOLA DI PATATE 3 cucchiaini da tavola

## PER LA BAGNA

ZUCCHERO 1 bicchiere  
MARASCHINO ½ bicchierini  
ACQUA 1 bicchiere

# PREPARAZIONE

**1** Tagliate il pan di spagna a fette alte 1 cm ed adagiatele in un unico strato su di una teglia da forno o su di un grande piatto che le possa contenere tutte.

Bagnate le fette di pandispagna con uno sciroppo preparato facendo bollire lo zucchero con l'acqua e aggiungendo il maraschino allo sciroppo una volta freddo.

Preparate la crema pasticciera (conservate gli albumi inutilizzati) e distribuitene una parte sul pan di spagna.

Distribuite, sullo strato di crema pasticcera, uno strato di marmellata di amarene.

Continuate a montare strati di pan di spagna inumidito con lo sciroppo, di crema e di marmellata, formando una sorta di cupola, diminuendo via via la superficie di ogni strato utilizzando sempre meno pan di spagna.

Continuate con gli strati fino ad esaurire gli ingredienti.





- 2 Sbattete a neve fermissima le chiare delle uova rimaste dalla preparazione della crema pasticcera e distribuitele uniformemente sulla cupola. A piacere potrete spolverizzare la zuppa inglese con dello zucchero a velo. Trasferite il dolce in forno caldo per pochi minuti fino a quando si formerà una crosticina dorata in superficie.