

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Zuppa inglese ricetta

---

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

---



La **zuppa inglese** che vi proponiamo qui, è una ricetta deliziosa che ci ha lasciato Cinzia una utente del nostro forum. Ci è piaciuta subito e abbiamo deciso di mostrarvela perché grazie al suo passo passo, riuscirete in questa dolce impresa di certo anche voi. Un dolce profumato, morbido, da servire ai parenti ed amici in un giorno speciale. Si tratta di una creazione non difficile ma solo abbastanza lunga, ma che sarà di certo un grande successo! Se amate i dolci morbidi e eleganti vi proponiamo di realizzare anche la ricetta del [tiramisù classico](#): sempre favoloso!

### INGREDIENTI

UOVA 6

FARINA rasi - 6 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO rasi - 6 cucchiaini da tavola

LATTE INTERO 6 bicchieri

CACAO ZUCCHERATO 2 cucchiaini da  
tavola

ALCHERMES oppure Sassolino -

SAVOIARDI 15

LIMONE scorza - 1

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della zuppa inglese, per prima cosa disponete su un piano di lavoro gli ingredienti, che vi serviranno durante la composizione del dolce.



- 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.



## CONSIGLIO

**Quanto tempo si conserva?**

La zuppa inglese è un dolce buonissimo il giorno stesso ma lo è ancora di più il giorno dopo!

**Si può fare solo con i savoiardi?**

No si può realizzare anche con delle strisce di pan di spagna.

**Potrei surgelarlo?**

Sì puoi metterlo in freezer e poi scongelarlo quando ti serve.