

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa inglese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 10 MINUTI DI COTTURA PER LA CREMA PASTICCERA



La ricetta della zuppa inglese è perfetta per chi cerca un [dolce al cucchiaino](#) raffinato e scenografico. Strati di [pan di Spagna](#) inzuppati nell'alchermes si alternano a [crema pasticcera](#) e [crema al cioccolato](#) con una spolverata finale di cacao. Un [dessert](#) intramontabile, ideale anche in versione monoporzione.

INGREDIENTI PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE 40 gr

INGREDIENTI PER LA BAGNA

ALCHERMES 250 gr

ACQUA 150 gr

INGREDIENTI PER DECORARE LA ZUPPA INGLESE

CACAO AMARO

COME FARE IL PAN DI SPAGNA

- 1 Versa le uova intere in una ciotola capiente, aggiungi lo zucchero e inizia a lavorare il composto con le fruste elettriche per almeno 15-20 minuti. Ricorda che il pan di Spagna non contiene lievito e deve essere montato a lungo per inglobare aria.





2 Aggiungi un pizzico di sale e mescola delicatamente con un mestolo di legno.



3 Versa poco alla volta la farina setacciata e la fecola, incorporandole con un cucchiaio per mantenere il composto ben montato. Trasferisci l'impasto in una teglia da 24 cm di diametro, imburata e infarinata, e livella bene. Cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per 50 minuti, nel ripiano centrale. Fai sempre la prova stecchino per verificare la cottura.







COME SI PREPARA LA CREMA PASTICCERA

- 1 Mentre cuoce il pan di Spagna, prepara la crema. Versa i tuorli in una ciotola, aggiungi lo zucchero e montali con le fruste elettriche.





2 Quando il composto è cremoso, aggiungi l'amido e continua a mescolare. Poi unisci il latte a filo, sempre mescolando.





- 3 Versa il composto in un pentolino, porta a bollire a fuoco dolce e mescola sempre con un mestolo di legno. Aggiungi i semi di vaniglia prelevati da una bacca incisa con un coltello affilato e continua la cottura finché la crema si addensa.





- 4 Dividi la crema in due ciotole. In una aggiungi il cioccolato fondente a pezzetti e mescola con un cucchiaino finché si sarà sciolto.





COME FARE LA ZUPPA INGLESE

- 1 Sforna il pan di Spagna, lascialo raffreddare su un tagliere e taglialo a fette. Elimina la parte più scura esterna e conserva solo la parte interna.



2 Prepara la bagna: versa alchermes e acqua in una ciotola. Puoi usare solo alchermes, ma

rischia di essere troppo forte. In 4 bicchieri o coppe, sistema uno strato di pan di Spagna tagliato, bagnalo con la bagna all'alchermes. Aggiungi uno strato di crema al cioccolato su ogni porzione.





- 3 Fai un secondo strato di pan di Spagna, bagna nuovamente con alchermes e aggiungi uno strato di crema pasticcera.





- 4 Termina con una spolverata di cacao amaro. Conserva in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanza pan di Spagna da altre preparazioni, questa è la ricetta perfetta per riutilizzarlo.

Puoi usare l'alchermes diluito con acqua per un gusto meno intenso.

Se non hai il tempo di preparare il pan di Spagna, puoi sostituirlo con savoiardi.

Utilizza gli albumi per cucinare delle buone [meringhe](#) o una golosa [torta pavlova](#)

COME SI CONSERVA LA ZUPPA INGLESE

La zuppa inglese si conserva in frigorifero per 2-3 giorni ben coperta. Può anche essere congelata e scongelata in frigo all'occorrenza. Prepara il pan di Spagna il giorno prima per velocizzare i tempi.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Tiramisù classico](#): altro dolce al cucchiaio stratificato e amatissimo.

[Tiramisù alla frutta](#): perfetto per la stagione estiva

[Charlotte ai frutti rossi](#): fresca, elegante e perfetta per l'estate.

[Torta mimosa al bicchiere](#): dolce soffice e cremoso in versione monoporzione.