

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta zuppa inglese

di: *monica2158*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



4 tuorli

100 g zucchero

40 g farina

500 ml di latte

una bustina di vanillina

40 g di cioccolato fondente.

300 ml di alchermes

100 g di cioccolato fondente

100 g di cioccolato al latte.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 30 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare e dividetelo in 3 dischi.



2 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

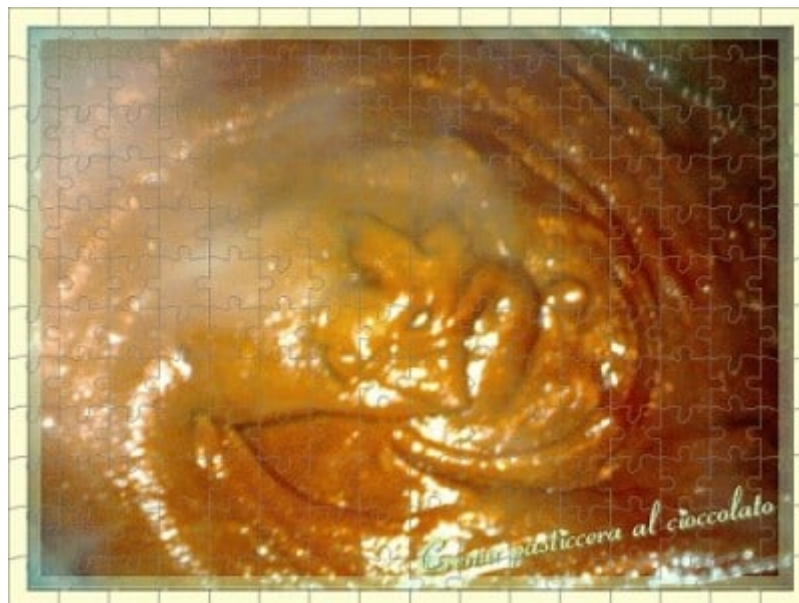


3 Per la crema pasticcera al cioccolato: riscaldate il latte con la vanillina.

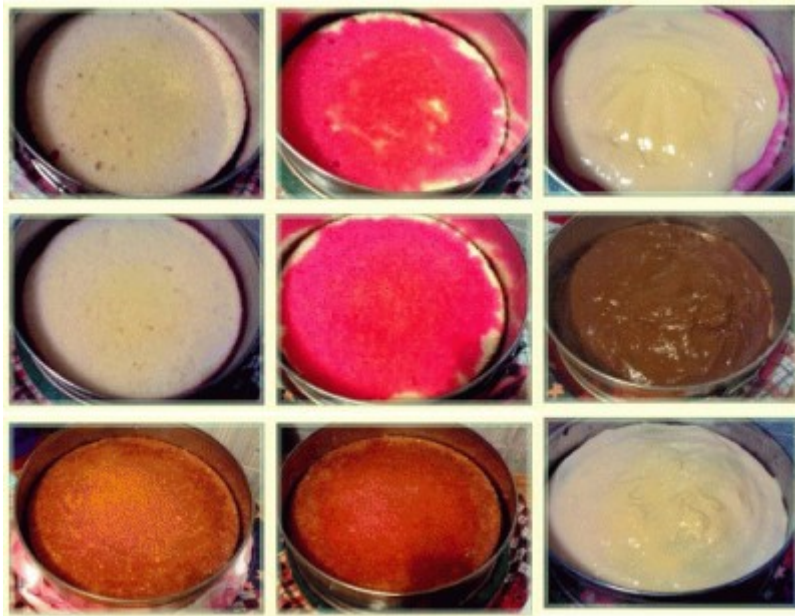
In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema, unite il cioccolato e fatelo sciogliere.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.



- 4 Ora iniziate a comporre la torta: mettete un primo disco di pan di spagna all'interno del cerchio apribile utilizzato in precedenza per cuocere il pan di spagna, bagnare con l'alchermes, coprite poi con metà crema pasticcera, chiudere con il secondo disco di pan di spagna, bagnare ancora con l'alchermes e distribuirvi sopra la crema pasticcera al cioccolato; aggiungere l'ultimo disco di pds, bagnare anche questo e ultimo strato di crema.



5 Mettere in frigorifero per almeno 3-4 ore.

Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente e quello al latte a bagnomaria e metterlo poi nelle formine delle lettere e dei decori.

Mettere in frigorifero a raffreddare.

Togliere dalle formine le lettere ed i decori.



6 Togliete la torta dal frigorifero, togliete il cerchio apribile, decorare con le lettere ed i decori e rimettete in frigorifero fino al momento di servire.



