

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Zuppa inglese

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [elevata](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

6 uova  
6 cucchiari rasi di farina  
6 cucchiari rasi di zucchero  
6 bicchieri di latte  
cacao zuccherato in polvere  
Alchermes e Sassolino  
savoardi  
buccia grattugiata di un limone

## PREPARAZIONE

**1** Per prima cosa si preparano le creme

Per la crema bianca:

fare una crema con 2 albumi, 2 cucchiari rasi di zucchero, due cucchiari rasi di farina, 2 bicchieri di latte, un poco di buccia di limone grattugiata.

Mescolare bene gli albumi con lo zucchero, la farina e la buccia di limone, unire il latte

caldo e mescolare, rimettere in una pentola e portare alla giusta consistenza mescolando sempre.

Per la crema gialla:

fare una crema con 2 tuorli + 4 uova, 4 cucchiari rasi di zucchero, 4 cucchiari rasi di farina, 4 bicchieri di latteabbondanti, un poco di buccia di limone grattugiata.

Mescolare bene le uova con lo zucchero, la farina e la buccia di limone, unire il latte caldo e mescolare, rimettere in una pentola e portare alla giusta consistenza mescolando sempre.

Per la crema al cacao:

versare metà crema gialla in un contenitore ed unire un paio di cucchiari di cacao in polvere, mescolare bene.

Ora versare l'Alchermes in un piatto fondo, bagnare i savoiardi e rivestire uno stampo.

Versare uno strato di crema bianca.

Coprire con i savoiardi bagnati nell'Alchermes.

Versare la crema gialla.

Coprire con i savoiardi bagnati nell'Alchermes.

Versare la crema al cacao.

Coprire con i savoiardi bagnati nell'Alchermes.

Lasciare riposare in frigo 5-6 ore (o meglio di più) e servire a fette.