

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zuppa inglese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

+ *IL TEMPO DI RAFFREDDAMENTO DELLE CREME (30 MIN.) E DEL DOLCE (4 H)*



A dispetto del suo nome, la **zuppa inglese** è un [dolce al cucchiaio](#) tutto italiano! **Un grande classico** che alterna strati di **savoiardi** imbevuti di alchermes a strati di [crema pasticcera](#) alla vaniglia e crema [pasticcera al cioccolato](#). La ricetta può essere realizzata anche con il [pan di Spagna](#) ma noi abbiamo optato per la **versione con i savoiardi**, più facile e veloce da preparare! Seguendo **la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, otterrai, in poche mosse, una **zuppa inglese** irresistibilmente golosa, perfetta per concludere un pranzo in famiglia, soprattutto nelle grandi

occasioni, la zuppa inglese è infatti molto apprezzata tra [i dolci di Natale!](#)

Se ami i dolci al cucchiaio devi provare anche queste **ricette**:

[Mousse al cioccolato vegana](#)

[Tiramisù al pistacchio](#)

[Dolce cremoso al caffè](#)

[brownies cheesecake](#)

[Mousse al cioccolato con croccante di mandorle](#)

INGREDIENTI

ALCHERMES 250 ml

SAVOIARDI

CACAO AMARO per spolverizzare -

PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE INTERO 800 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 200 gr

ZUCCHERO 230 gr

TUORLI 8

AMIDO DI MAIS 80 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 40 gr

BACCA DI VANIGLIA 1

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la **zuppa inglese**, per prima cosa prepara la crema pasticcera.

Versa i tuorli in una ciotola insieme allo zucchero e ai semi della bacca di vaniglia, poi mescola bene con una frusta mano. Aggiungi l'amido di mais, setacciato, e mescola ancora per amalgamare il tutto.



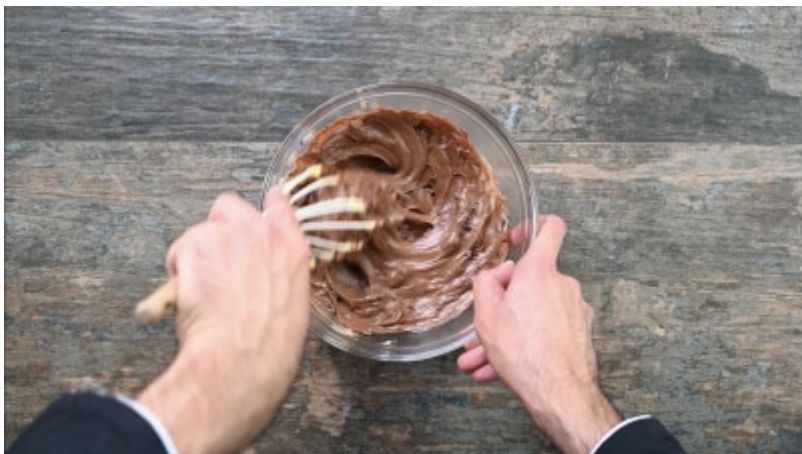
2 Versa il latte in un pentolino insieme alla panna e al baccello della vaniglia. Mentre lo porti

a sfiorare il bollore, prelevare un mestolo e aggiungerlo al composto di tuorli, mescolando bene. Quando il liquido sarà ben caldo, elimina il baccello di vaniglia e versa il composto di tuorli nel pentolino. Continua a cuocere, a fuoco dolce, mentre mescoli con una frusta finché la crema si sarà addensata.





- 3** A questo punto dividi la crema pasticcera in due parti uguali. Trita il cioccolato fondente e aggiungilo in una delle due ciotole, infine mescola per scioglierlo completamente. Copri entrambe le creme con pellicola a contatto e lascia raffreddare per almeno 30 minuti.



- 4** Quando le creme si saranno raffreddate, puoi comporre la zuppa inglese. Bagna i savoiardi nell'alchermes e disponili sul fondo di una pirofila. Aggiungi uno strato di crema pasticcera al cioccolato e distribuiscilo uniformemente. Ricopri la crema con un altro strato di savoiardi e aggiungi uno strato di crema pasticcera classica. Continua ad alternare gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Spolverizza la superficie con il cacao

amaro e lascia rassodare la zuppa inglese in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirla.



