

# Zuppa inglese



Su grande richiesta per il compleanno di Simone quest'anno ho preparato la zuppa inglese, uno dei suoi dolci preferiti...ma anche se era la prima volta che provavo a farlo, non potevo deludere le sue aspettative. L'impegno è stato tanto ma il risultato è stato ottimo.

## Ingredienti

### Per il pan di spagna

5 uova intere  
150 g di zucchero  
75 g di farina  
75 g di fecola di patate  
1 pizzico di sale

### Per la bagna

15 cucchiaini di alchermes  
15 cucchiaini di acqua

Per prima cosa montare le uova con lo zucchero fino a che non diventano spumose e raddoppiano di volume. Con l'aiuto di una planetaria il risultato è garantito. Una volta montate le uova aggiungere a mano, la farina e la fecola setacciate, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, facendo attenzione a non smontare

le uova.

Versare l'impasto in una teglia foderata con carta da forno.



Cuocere a 180° per circa 15 minuti.



Lasciar raffreddare e tenere da parte. L'ideale è preparare il pan di spagna un giorno prima.

#### Per la crema pasticcera

6 tuorli d'uovo

750 g di latte fresco

225 g di zucchero

1 pizzico di sale

112 g di farina

1/2 bacca di vaniglia

50 g di cioccolato fondente

Per preparare la crema, versare 3/4 del latte in un pentolino, aggiungere metà dello zucchero e i semi della vaniglia (tagliare la bacca a metà nel senso della lunghezza e con un coltellino prelevare la polpa).

Scaldare a fuoco lento, senza portarlo ad ebollizione. Versare i tuorli in un recipiente, aggiungere lo zucchero e mescolare con una frusta. Lavorare le uova, senza montarle, fino a che lo zucchero non si scioglie.

Aggiungere la farina setacciata e continuare a mescolare facendo attenzione a non formare grumi. Aggiungere il latte freddo e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare la crema nella pentola con il latte caldo e sempre mescolando cuocere a fuoco lento. Quando inizia a bollire alzare la fiamma e cuocere per qualche minuto facendo attenzione a non farla attaccare al fondo.

Separare 3/4 di crema e tenerla da parte; aggiungere alla restante il cioccolato fondente tagliato a scaglie. Mescolare fino a che il cioccolato si scioglie.



Lasciar riposare le creme fuori dal frigo fino a che non si raffreddano e poi metterle in frigo coperte da un foglio di carta trasparente, facendo in modo che sia a contatto con le creme per evitare che si formi la crosticina.

Ora che tutti gli ingredienti sono pronti, si può assemblare la zuppa inglese.

Tagliare il pandispagna in fettine di circa 2/3 centimetri di altezza e coprire il fondo di una pirofila. Con l'aiuto di un pennello bagnare

abbondantemente il pandispagna con l'archemes diluito con l'acqua.



Distribuire sul pandispagna uno strato di crema gialla e spalmare uniformemente.

Formare ora un nuovo strato di pandispagna, bagnarlo con il liquore e coprire con la crema al cioccolato.

Di nuovo un nuovo strato di pandispagna ed infine la restante crema gialla.



Far riposare la zuppa inglese in frigorifero qualche ora. Ancora meglio se riuscite a prepararla la sera precedente.

Decorare la torta a piacimento con le gocce di cioccolato fondente o con una spolverata di cacao amaro.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)