

Classificato tra i prodotti di pasticceria tipici dell'Emilia Romagna, la zuppa inglese è un famosissimo dolce al cucchiaio apprezzato e rivisitato in tutto il mondo.

Ingredienti

Per la crema pasticcera:

- 5 dl di latte
- 85 gr. di zucchero
- 40 gr. di farina (o amido)
- 4 rossi d'uovo
- 30 gr. di cacao amaro in polvere
- Scorza di mezzo limone

Per guarnire:

- 130 gr. di pan di Spagna
- Alchermes

Preparazione crema pasticcera: in una casseruola mescolare i tuorli con lo zucchero.

Aggiungere la farina mescolando finché il composto risulti ben amalgamato. Versare poco per volta, e sempre girando, il latte caldo in cui è stata immersa la scorza del limone.

Porre sul fuoco e continuare a mescolare; fare sobbollire per 3/4 minuti.

Dividere la crema in due contenitori e solo in uno aggiungere il cacao amaro, mescolando bene in modo da non formare i grumi.

Tagliare a fette il pan di Spagna e bagnare con l'alchermes. Disporre sul fondo dello stampo uno strato di pan di Spagna, versarci sopra uno strato di crema e poi uno di crema al cacao; proseguire con un altro strato di pan di Spagna, sempre bagnato con l'alchermes e continuare alternando gli ingredienti. Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno un'ora.