Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Zuppa inglese

Uova e latticini
Chiamata anche zuppa emiliana
Dolci e dessert freddi
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/zuppa-inglese-o-zuppa-emiliana

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di pan di Spagna
- 150 g di zucchero
- 4 tuorli
- 50 g di farina
- ½ litro di latte intero
- 50 g di cioccolato amaro grattato
- la scorza di 1 limone
- alchermes (o rum o rosolio)

Preparazione:

In una casseruola sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero, una volta ben montate unire un poco alla volta la farina senza che si formino grumi, sempre mescolando versare lentamente il latte bollente profumato dalla scorza di limone, mettere la casseruola sul fuoco a fiamma bassa, mescolando far cuocere per circa dieci minuti avendo l'accortezza di non far mai bollire il composto. Una volta che la crema sarà pronta toglierla dal fuoco e levare la scorza di limone, dividere in due metà la crema, rimetterne una nella casseruola e sul fuoco moderato mescolando sempre unire il cioccolato. Prendere uno stampo o una terrina anche in vetro, imburrare, dopo averle ben bagnate nel liquore alchermes, foderare fondo e pareti con il pandispagna tagliato a fette dello spessore di circa due centimetri. Stendere uno strato con la crema e ricoprire con uno strato di pandispagna. Su questo formare uno strato con la crema al cioccolato, appoggiare sopra e coprire con altre fette di pandispagna sempre ben imbevute nel liquore, premere dolcemente e poi mettere per alcune ore il dolce nel frigorifero a raffreddare. Si serve al cucchiaio direttamente dal contenitore.

Tempo di preparazione: ca. 35 minuti, più il tempo per lasciar raffreddare e riposare la zuppa inglese

Variante: Una variante molto utilizzata in Emilia consiste nell'utilizzare dei biscotti savoiardi al posto del pandispagna. I biscotti nel senso della lunghezza vanno divisi a metà, poi, prima di essere utilizzati, vengono bagnati nel liquore.