

ZUPPA INGLESE AL THE VERDE, CIOCCOLATO BIANCO E MIRTILLI

Un peccato di gola che piace alla Corte di Inghilterra! Elegantissima e di facile esecuzione questa crema al the verde, impreziosita di cioccolato bianco e mirtilli.



INGREDIENTI:

- 80 g** cioccolato bianco Emilia
- 20 g** gocce di cioccolato extra fondente Emilia
- 200 g** crema pasticcera (2 dl di latte, 2 tuorli, 50 g di zucchero, 20 g di farina)
- 100 g** savoiardi
- 2 dl** the verde
- q.b.** zucchero a velo
- q.b.** mirtilli



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
4

- 1** Preparare la crema pasticcera: bollire il latte in una casseruola, sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, versare nel latte e portare all'ebollizione.

CONSIGLIO

Per la riuscita di questo piatto dovete utilizzare la crema e il the caldi in modo che raffreddando creino la compattezza tipica della zuppa inglese.

- 2** Aggiungere il cioccolato bianco spezzettato, inzuppare i savoiardi nel tè caldo, alternarli in un bicchiere con la crema pasticcera, lasciandone abbondante per l'ultimo strato, lasciare raffreddare in frigorifero.
- 3** All'ultimo momento decorare con gocce di fondente, mirtilli e zucchero a velo.