



IL RITORNO DELLA ZUPPA INGLESE di ALICE DEL RE

Quel lunedì, ormai tanti anni fa, avevo deciso di fare un pan di spagna, ma qualcosa andò storto. Nello sfornarla, la torta si spezzò in più punti, rovinandosi irrimediabilmente. Ero irritata e nervosa, non volevo buttare un dolce commestibile, ma certo non era presentabile!

Fu mia mamma a darmi l'idea: perché non la usi per una zuppa inglese?

La zuppa inglese? E chi ci avrebbe mai pensato? Di certo l'avevo mangiata da bambina, ma ne avevo quasi rimosso l'esistenza, era un dolce così demodè. Però...forse si poteva fare. Tutto quello che serviva era della crema pasticciera e un buon cioccolato. Mi misi all'opera, e nel giro di mezz'ora avevo rimediato al danno: davanti a me c'era una bella zuppiera colma di morbidi strati di torta alternati alla voluttà delle due creme pasticciere, classica e al cioccolato.

La sera dopo cena la presentai in tavola a Riccardo, senza troppe pretese, dicendogli che c'era un dolce "di recupero" da consumare. E quale non fu la mia sorpresa quando vidi i suoi occhi increduli illuminarsi di felicità!

Mi raccontò che da piccolo la sua mamma gli preparava sempre la zuppa inglese per il compleanno, era una tradizione alla quale era molto affezionato, che però si era persa nel corso degli anni e dalla fine dell'infanzia non l'aveva più mangiata.

Da allora, la zuppa inglese non può mancare il giorno del suo compleanno, proprio come ai vecchi tempi, anche se negli anni al pan di spagna ho sostituito i più pratici savoiardi. È questa la ricetta che mi fa piacere condividere con voi, per la raccolta lanciata da Zàini. E sto bene attenta a farne una dose molto generosa, così che ne rimanga un po' per i giorni successivi 😊

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

@panelibrinuvo

ZUPPA INGLESE

INGREDIENTI:

- PER LA CREMA
- 6 tuorli
- 850 ml di latte intero
- 75 g di amido di mais
- 150 g di zucchero
- scorza di limone
- 100 g di cioccolato fondente Emilia Zàini
- PER LA BAGNA
- 80 g di zucchero
- 150 ml di acqua
- 8 cucchiaini di alchermes
- circa 300 g di savoiardi



Difficoltà
FACILE



Preparazione
45 min



Porzioni
8 persone

1

PER LA CREMA

Tritate il cioccolato al coltello e tenete da parte.

Scaldate il latte, fermandovi appena prima del bollore.

Raccogliete i tuorli e lo zucchero in una pentola dal fondo spesso e sbatteteli con la forchetta. incorporatelo al resto. Stemperate il composto con qualche cucchiaino di latte caldo, poi versat pentola su fuoco medio-basso



- 2** Unite due o strisce di scorza di limone e portate la crema a cottura, mescolando costantemente con un cucchiaino, per evitare che si attacchi sul fondo.
- 3** Quando la crema sarà sufficientemente addensata spegnete il fuoco e rimuovete le scorze di limone.
- 4** Trasferite in una ciotola poco meno della metà della crema (circa 450 g) e aggiungetevi il cioccolato tritato, finché la crema è calda, mescolando con una spatola per farlo sciogliere. Raccogliete il resto della crema in un'altra ciotola e coprite con pellicola a contatto, facendola raffreddare il più velocemente possibile.
- 5** **PER LA BAGNA**
Raccogliete in un pentolino lo zucchero e l'acqua e portate su fuoco medio fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto. Togliete dal fuoco e fate raffreddare, poi unite l'alchermes e mescolate.
- 6** Immergete i savoiardi nello sciroppo per 3-4 secondi, poi sistemateli sul fondo di una pirofila, creando uno strato uniforme.
- 7** Coprite con la crema al cioccolato, poi fate un altro strato di savoiardi bagnati e coprite con la crema pasticciera tradizionale. Decorate la superficie con la crema al cioccolato rimasta o con scaglie e riccioli di cioccolato. Fate riposare almeno mezza giornata prima di consumarlo (ma il giorno dopo è ancora più buono!).