

Zuppa inglese



La zuppa inglese è un dolce tipico dell'Emilia Romagna, diventato un classico della pasticceria italiana. Noi la proponiamo in versione senza zuccheri aggiunti, anche per il Pan di Spagna, di cui trovate la ricetta esclusiva nella sezione ricette base.



PORZIONI
8



PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



COTTURA
50 MINUTI



RAFFREDDAMENTO
2 ORE

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 2426 KCAL / 303 KCAL PER PORZIONE**

INGREDIENTI

per il pan di Spagna:

5 uova
46 gocce di Diete.Tic o 23 maxi gocce (confezione spray)
120 g di farina
3 gocce di estratto di vaniglia

per la crema pasticcera:

1 l di latte intero
4 cucchiaini di amido di mais
76 gocce di Diete.Tic o 38 maxi gocce (confezione spray)
6 tuorli
la scorza di 1 limone
100 g di cioccolato fondente

per la bagna:

200 ml di acqua
60 gocce di Diete.Tic o 30 maxi gocce (confezione spray)
100 g di Alchermes

STEPS



1.

Per il pan di Spagna: preparate il pan di Spagna come descritto nella sezione **Ricette di base**. Per la crema pasticcera: portate il latte al limite dell'ebollizione insieme alla scorza di limone. Nel frattempo in una casseruola sbattete i tuorli con Diete.Tic utilizzando una frusta. Unite l'amido di mais setacciato, tutto in un colpo, e mescolate per amalgamare.



2.

Versate il latte filtrato a filo sempre girando. Ponete sul fuoco e lasciate addensare la crema, mescolando spesso, fino a quando sarà giunta a bollore. Versate metà della crema in una ciotola e la metà restante in un'altra. A quest'ultima unite il cioccolato tritato finemente e amalgamate. Coprite con la pellicola alimentare a contatto e lasciate riposare.



3.

Per la bagna: raccogliete l'acqua e Diete.Tic in una casseruola e portate a bollore. Fate bollire circa 5 minuti. A fuoco spento, unite l'Alchermes e lasciate raffreddare.



4.

Montaggio: tagliate il pan di Spagna a fette e bagnatelo con la bagna all'Alchermes. Distribuitelo sul fondo di una pirofila. Coprite con la crema al cioccolato e fate un altro strato di pan di Spagna. Coprite con la crema chiara e procedete in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti concludendo con un ultimo strato di crema pasticcera classica. Decorate con un po' di crema al cioccolato che avrete raccolto in una sac-à-poche formando una griglia. Ponete in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.