



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



ZUPPA INGLESE

INGREDIENTI:

Latte Fresco Lt 1 (intero)
Uova di Gallina 8 (tuorli)
Zucchero Semolato Gr 250
Farina di Grano Tenero "0" Gr 80
Cacao Amaro Gr 100
Panna Liquida Fresca Q.B.
Pan di Spagna Gr 400 (fette alte 1 cm)
Alchermes Liquore
Limone Naturale 1 (buccia)
Sale Fino 1 (pizzico)

PROCEDIMENTO:

Preparare una crema pasticcera mettendo a bollire il latte con la buccia del limone, a parte mescolare in un contenitore di vetro, usando un cucchiaino di legno, le uova il sale e lo zucchero, aggiungere la farina e mescolare bene senza fare schiuma.

Quando il latte bolle, toglierlo dal fuoco e unirvi tutto il composto con le uova mescolando energicamente con una frusta, tornare sul fuoco a fiamma bassa e fare bollire per 2/3 minuti, spegnere il fuoco e filtrare la crema in un contenitore freddo.

Mentre la crema si raffredda fate, col pan di spagna, delle fette alte 1 cm e foderate una terrina di vetro o di porcellana, inzuppatele con l'alchermes, non esagerate ma non lasciate il pan di spagna asciutto.

A questo punto, dopo aver spostato un terzo della crema in un contenitore a parte, versate sul pan di spagna metà della crema pasticcera, coprite con altro pan di spagna bagnatelo, fate uno strato con la la crema pasticcera messa da parte alla quale avrete aggiunto il cacao amaro e, se risultasse troppo indurita, poca panna liquida, coprite con altro pan di spagna, bagnate con alchermes e coprite col restante terzo di crema pasticcera.

Distribuite bene la crema sulla superficie, mettere la zuppa in frigorifero coperta con un piatto e servite dopo 3/4 ore.

SERVIRE FREDDA CAPOVOLTA SU UN PIATTO O DALLA TERRINA



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com