

ZUPPA INGLESE

difficoltà: ** tempo di cottura: 25'

Ingredienti per 6 persone

Savoiardì gr 250

Alchermes q.b.

Latte q.b.

Per la crema pasticcera

CremaSabri gr 175

Latte fresco ml 500

Per la crema al cacao

CremaSabri gr 175

Latte fresco gr 500

Cacao gr 50

PREPARAZIONE

Con latte: sciogliere 350 gr di prodotto in un litro di latte intero e mescolare con una frusta.

Con acqua: sciogliere 400 gr di prodotto in un litro d'acqua e mescolare con una frusta.

🌸 Preparate la Crema pasticcera come descritto a fianco.

🌸 Preparate la crema al cacao come la precedente, ma con l'aggiunta del cacao.

🌸 Tagliate i savoiardi a metà. Diluite l'alchermes con latte a piacere.

🌸 Bagnate i mezzi savoiardi nell'alchermes e con essi foderate uno stampo su tutte le pareti, versatevi uno strato di crema gialla, poi coprite con altri savoiardi imbevuti nell'alchermes, versatevi la crema nera, poi coprite con altri savoiardi imbevuti nell'alchermes e continuate così fino all'esaurimento degli ingredienti; terminate con altri savoiardi imbevuti nell'alchermes.

🌸 Lasciate raffreddare, quindi ponete in frigorifero per qualche ora prima di servire.

