

Zuppa inglese

Ingredienti

400 gr. di Pan di Spagna o biscotti savoiardi

Alchermes, Maraschino

Per la crema pasticcera:

4 rossi d'uovo, 4 cucchiari di zucchero

2 cucchiari di farina, 1/2 litro di latte

4 cucchiari di cacao amaro in polvere, scorza di mezzo limone

Preparazione

Preparare una crema pasticcera: mescolare 4 rossi d'uovo con 4 cucchiari di zucchero e 2 di farina. Unire poco alla volta il latte caldo aromatizzato con la scorza di limone. Mettere sul fuoco far bollire continuando a mescolare per 3 o 4 minuti. In una teglia o altro contenitore fare uno strato di biscotti savoiardi bagnati in Alchermes e Maraschino. Ricoprire con crema pasticcera possibilmente calda. Fare un altro strato di savoiardi bagnati nel Maraschino e caffè. Ricoprire sempre con crema calda. Lasciare raffreddare, mettere in frigorifero per qualche ora. Prima di servire spolverizzare la superficie con il cacao in polvere.