



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

DESSERT

Zuppa inglese alla nostra maniera

INGREDIENTI:

- 1 l di latte fresco intero.
- 9 tuorli d'uovo.
- 500 g di savoiardi morbidi.
- 50 g di farina bianca 00.
- 30 g di fecola di patate.
- 1/2 bicchiere di vermouth dolce.
- 2 cucchiaini di cointreau.
- 2 cucchiaini di sciroppo di amarena.
- 1/2 l di panna fresca.
- Cannella in polvere.
- 4 cucchiaini di cacao amaro in polvere.
- 12 cucchiaini di zucchero semolato.
- 4 cucchiaini di zucchero a velo.
- 100/150 g di cioccolato fondente.
- 6 cucchiaini di mirtilli neri selvatici sciroppati.

PREPARAZIONE

Montate la panna con lo zucchero a velo, avendo l'avvertenza di utilizzare frusta e recipiente conservati in frigorifero alla stessa temperatura della panna. Usando la frusta, sbattete 7 tuorli d'uovo con 6 cucchiaini di zucchero semolato in una bastardella finché il composto non diventa più chiaro e liscio. Aggiungete 30 g di farina bianca setacciata e metà della fecola continuando a sbattere, poi unite 1/2 litro di latte tiepido. Assaggiate e aggiungete zucchero se il composto non è abbastanza dolce. Passate la bastardella a bagnomaria e cuocete, sempre sbattendo con la frusta, finché la crema non si addensa. Togliete la bastardella dall'acqua a bollore e passatela in un recipiente con acqua e ghiaccio, continuando a sbattere per altri 5 minuti. Lasciate raffreddare. In un pentolino alto sbattete 2 tuorli d'uovo e stemperateli con la frusta in 1/2 litro di latte tiepido. Mettete sul fuoco a fiamma molto bassa aggiungendo insieme il cacao, 20 g di farina, l'altra metà della fecola e il restante zucchero semolato facendo passare il tutto attraverso un colino per setacciarli. Non smettete mai di sbattere con la frusta. Quando il latte è molto caldo, aggiungete un etto di cioccolato a pezzetti. Quando quest'ultimo è sciolto del tutto assaggiate, aggiustate di zucchero e, se necessario, unite altri pezzetti di cioccolato. Quando la crema addensa, toglietela dal fuoco e passate il pentolino in un recipiente con acqua e ghiaccio, continuando a sbattere per altri 5 minuti. Lasciate raffreddare. Miscelate il cointreau con il vermouth e lo sciroppo e bagnate i savoiardi con questo liquido. In un'insalatiera accomodate uno strato di savoiardi e copritelo con la crema al cioccolato, poi un altro strato di savoiardi, la crema pasticcera, un ultimo strato di savoiardi e, per finire, la panna montata. Decorate la superficie con i mirtilli e spolverate di cannella.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO