



## ZUPPA INGLESE

La **zuppa inglese** es un pudín suave hecha de capas de crema pastelera y chocolate, intercalados con lenguas de gato suaves empapados nell'alchermes. Según la teoría más creíble, la zuppa se hundiría sus raíces en el Renacimiento, más precisamente en 1500, cuando un diplomático italiano, al regresar de Londres, pidió a los cocineros de la corte de los **duques de Este** preparar un poco, dulce típico Inglés probado en Inglaterra. En un intento de jugar, los chefs crean una "versión italiana" de poco Inglés, reemplazando algunos ingredientes para hacer este pastel más rica y refinada; las lengua de gato sustituye la masa Inglés, sustituyó a la crema de natillas y, más en el tiempo, se introdujeron ingredientes muy coloridos para hacer la preparación mas animada: el Alkermes, licor aromático y de color rojo, que se utilizó para crear un contraste con la crema. Luego, alrededor de 1800, la zuppa inglese hace acto de presencia en las ciudades de Ferrara y Bologna, preparado con la receta que hoy conocemos.

... Para 8 copas sirven:

### Ingredientes para el flan de chocolate

El chocolate negro 100 gr harina 20 gr, leche 500 ml maizena 30 gr, harina de trigo 30 gr huevos 125 gr (6 yemas) 125 gr de azúcar aroma de vainilla 1 cucharita. **Para el almíbar:** 200 ml de agua 100 ml de azúcar 100 gr Alchermes Savoirdi 40

### Preparación:

Preparar una crema pastelera con nuestra receta ([clic aquí](#)) (1), y un flan de chocolate ([haga clic aquí para ver la receta](#)) (2), a continuación, dejar enfriar. Tome 8 tazas con una capacidad de aproximadamente 200 ml y cortar las galletas el tamaño de las



opciones tazas (3)



En una cacerola, un jarabe disolviendo el azúcar en el agua y luego agregar los alchermes rojos y dejar enfriar. Una vez remojadas ladyfingers en frío húmedo (4) y el lugar obtenido en la parte inferior de cada uno de ellos y picadas melindres remojados en Alkermes (5); sirviendo una cuchara o una manga pastelera, colocar una primera capa de crema de cacao (6),



entonces picada otra de Saboya, lo sumerge en el licor y se quedó en la parte superior de la crema de chocolate (7). Extender una segunda capa de crema pastelera clara (8) y, finalmente, con la manga pastelera, formó un gran grupo de crema de cacao en la superficie de cada taza. Utilice las restantes lenguas de gato para decorar tazones de bagatela, rompiendo, y colocándolos con gracia sumergiéndolos nell'alchermes (9).

### Consejo:

Si lo desea, puede preparar la bagatela en un solo molde para flanes (unos 1,5 litros), foderandolo con lenguas de gato (o bizcocho) nell'alchermes empapadas y luego colocar las cremas en capas alternando y entremezclado con melindres remojados. Coloca el molde en la nevera durante al menos dos horas cubriéndola con una envoltura de plástico, y luego justo antes de servir el pastel, darle la vuelta en un plato de servir, adornar con la otra crema o crema batida y cortarlo, se colocará en platos individuales. En 800, el Alkermes no fue el único licor utilizado.