

Zuppa inglese alla maniera fiorentina

Qualche giorno fa vi ho raccontato della mia vacanza in Toscana e del corso di cucina che ho fatto grazie alla bella idea di [Solo Affitti Vacanze](#).

Oggi vi voglio dare la ricetta della zuppa inglese alla maniera fiorentina, una zuppa inglese un po' diversa dal solito che merita di essere mangiata a cucchiatae :)

Innanzitutto dovete preparare del pan di Spagna oppure utilizzare dei savoiardi, a voi la scelta. Io vi consiglio la mia ricetta del [pan di Spagna fatto con la farina di riso](#) che è davvero buonissimo!

In questo caso la crema pasticcera è fatta con tutto l'uovo e non solo con il tuorlo, ma la ricetta è antica e le donne non sapevano cosa farsene degli albumi avanzati, quindi hanno trovato questa versione. Interessante, no?



Zuppa inglese alla maniera fiorentina

Per la crema:

1 litro di latte

2 chicchi di caffè

1 scorza di limone

6 uova

6 cucchiaini di zucchero (anche integrale)

6 cucchiaini di farina

Portate il latte ad ebollizione insieme ai chicchi di caffè e alla scorza di limone. Eliminate i chicchi di caffè.

In una ciotola mettete le uova con lo zucchero e la farina. Amalgamate tutto con una frusta elettrica per evitare che si formino grumi.

Togliete il latte dal fuoco e aggiungete il composto di uova. Mescolate bene con una frusta per evitare grumi.

Rimettete sul fuoco e continuate a mescolare finché la crema non si sarà addensata.

Per la crema al cioccolato:

75g di cacao in polvere

1 bicchiere di latte

In un pentolino sciogliete il cacao in un bicchiere di latte e lasciate raffreddare.

Per la bagna:

Alchermes

Vin santo

Create un primo strato di crema pasticcera, metteteci sopra il pan di spagna e bagnatelo con l'alchermes. Proseguite con uno strato di crema pasticcera, un altro di pan di spagna bagnato nel vin santo (con moderazione, mi raccomando! Se pensate che sia troppo alcolico proseguite pure con l'alchermes). Mettete uno strato di cioccolato, poi ancora pan di spagna bagnato con alchermes e infine un ultimo strato di crema pasticcera.

Decorate con cioccolato in modo casuale (una volta non c'era la sac a poche :D).