



Zuppa Inglese con Pan di Spagna



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Zuppa Inglese con Pan di Spagna

Torta con crema

| | |
|--------------|--------|
| Preparazione | 30 min |
| Cottura | 30 min |
| Tempo totale | 1 h |

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: torta

Difficoltà: difficile

Costo: medio

Porzioni: 6 persone

Calorie: 1300kcal

Ingredienti

per il pan di spagna:

- 6 uova
- 150 g farina
- 150 g zucchero

per la crema pasticcera:

- 2 uova
- 4 cucchiari zucchero
- 2 cucchiari farina
- 500 ml latte
- q.b. estratto di vaniglia

per la crema al cioccolato:

- 3 cucchiari zucchero
- 2 cucchiari farina
- 2 cucchiari cacao amaro
- 500 ml latte

per la bagna

- q.b. alchermes diluito con uno sciroppo di acqua e zucchero.

Istruzioni

1. Per fare il Pan d Spagna montare lo zucchero e le uova per almeno 20 minuti poi aggiungere poco per volta la farina setacciata mescolando dal basso verso l'alto. Versare in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere a 180 gradi per circa 30 minuti.
2. Preparare la crema pasticcera e la crema al cioccolato con gli ingredienti descritti sopra.



3. Tagliare il pan di Spagna a fette, in una ciotola fare uno strato con la crema quindi uno strato di pan di Spagna inzuppato nel liquore e ancora uno strato di crema al cioccolato, proseguire fino a esaurimento ingredienti.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 1300kcal

Paola Paola

[Read More](#)
