

## Zuppa inglese

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 30 Gennaio 2014 09:24 - Ultimo aggiornamento Giovedì 30 Gennaio 2014 09:33

---

## Zuppa inglese

In una grigia e piovosa giornata di inverno non c'è niente di meglio di un dolcetto per migliorare l'umore. Vediamo come preparare una classica zuppa inglese. Se non abbiamo i savoiardi possiamo utilizzare altri biscotti, purché facilmente inzuppabili, oppure del pan di spagna.



**Dosi:** mezzo litro di crema al cioccolato, mezzo litro di crema pasticcera, 250 gr di savoiardi, vermouth.

Realizzare le creme come visto in una precedente ricetta. Inzuppare i savoiardi nel vermouth e disporre un primo strato in una terrina larga e alta. Coprire con uno strato di cioccolata, quindi aggiungere uno strato di biscotti ed uno di crema. Continuare gli strati sino a finire gli ingredienti. Servire fredda.