

## Zuppa inglese

La **zuppa inglese** è un morbido dolce al **cucchiaino** composto da strati di crema pasticcera e al cacao, intervallati da Pan di Spagna (o savoiardi morbidi) inzuppato nell'Alchermes. Secondo le tesi più accreditate, la zuppa inglese affonderebbe le sue origini nel Rinascimento, più precisamente intorno al 1500, quando un diplomatico italiano, di ritorno da Londra, chiese ai cuochi della corte dei duchi d'Este di preparargli un *trifle*, dolce tipico inglese assaggiato in Inghilterra e da lui molto gradito. Nel tentativo di riprodurlo, i cuochi crearono una "versione italianizzata" del *trifle* inglese, sostituendo qualche ingrediente per rendere questo dolce più ricco e raffinato; il pan di Spagna sostituì la pasta lievitata all'inglese, la crema pasticcera sostituì la panna e, più in là nel tempo, vennero introdotti degli ingredienti molto colorati per rendere la preparazione vivace alla vista: l'Alchermes, liquore profumato e dal colore rosso vivo nel quale veniva inzuppato il pan di Spagna e il cacao, che serviva a creare il contrasto con la crema pasticcera. Verso il 1800 quindi, la zuppa inglese fa la sua apparizione nelle cittadine di Ferrara e Bologna, preparata con la ricetta che oggi tutti conosciamo.



**Difficoltà:** Bassa **Cottura:** 10 min **Preparazione:** 30 min  
**Dosi per:** 8 persone **Costo:** Medio **Nota Aggiuntiva:**  
 + il tempo di raffreddamento della crema

**Ingredienti per la crema pasticcera al cioccolato**

Cioccolato fondente 100 gr Farina 20 gr Latte 250 ml  
 Maizena 20 gr Panna fresca 250 ml Uova 125 gr di  
 tuorli Vaniglia mezza bacca Zucchero 125 gr

...per 8 coppette monodose

Latte 500 ml Maizena 40 gr Uova 6 tuorli Vaniglia 1  
 baccello Zucchero 150 gr

**Per la bagna**

Acqua 200 ml Alchermes 100 ml Zucchero 100 gr  
 Savoiardi 40

**Preparazione:**



Preparate una **crema pasticcera** secondo la nostra ricetta ([clicca qui](#)) (1), e una crema pasticcera al **cioccolato** ([clicca qui](#) per vedere la ricetta) (2) quindi lasciatela raffreddare. Prendete 8 coppette della capienza di circa 200 ml e tagliate i savoiardi della dimensione delle coppette scelte (3)



In un pentolino fate uno sciroppo facendo disciogliere lo **zucchero** nell'acqua e aggiungete poi l'alchermes rosso e lasciate raffreddare. Una volta freddo inzuppate i savoiardi nella bagna ottenuta (4) e disponete sul fondo di ognuna di esse i savoiardi spezzettati e intrisi di **Alchermes** (5); servendovi di un cucchiaino o di una sacca da pasticciere, disponete un primo strato di crema al **cacao** (6),



poi spezzettate un altro savoiardo, intingetelo nel liquore e adagiatelo sopra la crema al **cacao** (7). Distribuite un secondo strato di **crema pasticcera** chiara (8) e, infine, con la tasca da pasticciere, formate un grande ciuffo di crema al **cacao** sulla superficie di ogni coppa. Utilizzate i restanti savoiardi per decorare le coppe di zuppa inglese, spezzandoli, intingendoli nell'Alchermes e disponendoli aggraziatamente (9).

### Consiglio

Volendo, potete preparare la **zuppa inglese** in uno **stampo unico** per budini (circa 1,5 lt), foderandolo con i **savoardi** (o il pan di spagna) inzuppato nell'**Alchermes** e successivamente disponendo le creme a strati alternati e intervallati da **savoardi** inzuppato.

Ponete lo stampo in frigorifero per almeno due ore coprendolo con della pellicola trasparente, poi al momento di servire il dolce, **capovolgetelo su di un piatto da portata**, guarnitelo con dell'altra crema o **panna** montata e tagliatelo a fette, che disporrete su piatti individuali. Nell'800, l'Alchermes non era il solo liquore usato per inzuppare il pan di spagna, infatti venivano adoperati anche il **Rosolio** o il **Marsala**.

### Curiosità

L'**Alchermes**, rosso liquore aromatico con il quale si usa inzuppare il pan di spagna, deve il suo nome ad un ingrediente che lo compone e che nel Rinascimento veniva importato dai **paesi arabi**: la cocciniglia, che in arabo si chiama *al quermes*.

Anticamente in Inghilterra il **trifle** veniva preparato con gli avanzi dei ricchi pasti di corte, ed era quindi considerato un dolce piuttosto dozzinale, tanto che ancora oggi il termine **trifle**, in Inghilterra significa minore.

