



Zuppa inglese



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà media

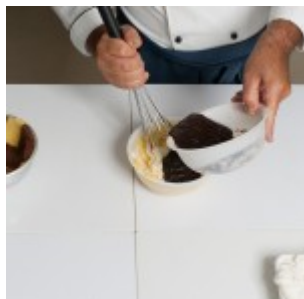


60 minuti

Ingredienti per 8-10 persone:

- 200 g Pan di Spagna classico (vedi Ricetta) preparato con zucchero BIO GREZZO di canna
- 200 g Pan di Spagna al cacao (vedi Ricetta) preparato con zucchero BIO GREZZO di canna
- 500 g Crema pasticcera (vedi Ricetta) preparato con zucchero BIO GREZZO di canna
- 300 g Bagna per dolci neutra (vedi Ricetta)
- 100 g Liquore alchermes
- 500 g Panna montata
- 100 g Cioccolato fondente
- 100 g Gocce di cioccolato fondente

Procedimento



1. Seguendo le ricette base, preparate il Pan di Spagna classico e quello al cacao, la crema pasticcera e la bagna per dolci usando però lo zucchero BIO GREZZO di canna. Aggiungete l'alchermes a quest'ultima. Dividete poi la crema in due parti. Ossigenate una parte con la panna montata per ottenere la chantilly e l'altra con il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria o in microonde.



2. Foderate il fondo di una pirofila con strisce dei due tipi di Pan di Spagna alternati ed inzuppatele con la bagna all'alchermes.



3. Farcite il primo strato con la crema chantilly e cospargete con gocce di cioccolato fondente. Adagiate il secondo strato di pan di spagna ed inzuppate con la bagna. Farcite ora con la crema chantilly al cioccolato e eltre gocce di cioccolato e ricoprite nuovamente con le ultime strisce di pan di spagna poi inzuppate. Fate riposare un'ora e mezza circa in frigorifero.

4. Togliete dal frigo, capovolgete e decorate a piacere magari con panna montata e frutta fresca.