

Zuppa Inglese / Zuppa Inglese



Boodschappenlijstje

4 vrije uitloop bio-eidooiers (250 ml)

80 gram fijne suiker

50 gram bloem, gezeefd

500 ml volle melk

½ theelepel vanille extract

30 gram cacaopoeder, gezeefd

een pak lange vingers

50 gram pure chocolade, geraspt

optioneel: 250ml slagroom,
stijfgeklopt met 2 eetlepels suiker

Zo maak je Zuppa Inglese

Klop de dooiers met de suiker tot de suiker is opgelost en het mengsel lichtgeel.

Spatel de bloem erdoor en meng tot het goed gecombineerd is.

Verwarm de melk in een pannetje op laag vuur.

Breng het zachtjes aan de kook en doe de vanille erbij.

Giet de hete melk geleidelijk bij het eimengsel en blijf constant kloppen.

Giet het mengsel terug in de pan en zet het terug op het vuur op laag vuur.

Blijf kloppen tot de custard kookt en dikker wordt.

Meng een derde van de custard met cacaopoeder, laat de resterende 2/3 geel.

Zuppa Inglese / Zuppa Inglese

Leg een laag koekjes, bedek met custard en leg weer een laag koekjes.
Scheep er een laag chocoladecustard over en leg weer een laag koekjes.
Dan de laatste laag gele vla. dek af en koel de Zuppa Inglese minstens 2 uur.

Serveer met slagroom en geschaafde pure chocolade bovenop

Zuppa Inglese / Zuppa Inglese



Shopping list

4 free range organic egg yolks (250 ml)	30g cocoa powder, sifted
80g caster sugar	a packet of ladyfingers
50g plain flour, sifted	50g dark chocolate, grated
500 ml whole milk	optional: 250 ml double cream,
½ teaspoon vanilla extract	whipped with 2 tablespoons sugar

How to make Zuppa Inglese

Whisk the yolks with the sugar until the sugar has dissolved.
The mixture should be airy and pale yellow. Stir in the flour and mix in well.

In a saucepan set over a low heat, gently warm the milk.
Bring it to a gentle simmer and add the vanilla.
Gently stream the milk into the egg mixture, whisking constantly,

Pour the mixture back into a large pan, set back on the stove over low heat.
Whisk continuously until the custard cooks and thickens.

Mix a third of custard with the cocoa powder and leave the remaining 2/3 plain.

Zuppa Inglese / Zuppa Inglese

Place a layer of biscuits, top with plain custard, then add another layer of biscuits. Add a layer of chocolate custard, then another layer of biscuits. Then a final layer of plain custard, cover the bowl and cool for at least 2 hours.

Serve topped with whipped cream and grated dark chocolate