

**Annarita  
(Miss Critical  
Kitchen)**

19/06/13

## \* Zuppa inglese all'emiliana

### *Ingredienti*

150 gr di zuppa imperiale Zalla a dadini

200 gr di acqua

100 gr di zucchero

10 cucchiaini di marmellata di visciole

bottoncini di cioccolato

#### Per la crema

1/2 litro di latte

3 cucchiaini abbondanti di farina

2 cucchiaini di zucchero

2 tuorli

buccia di limone o un cucchiaino di estratto  
di vaniglia



### *Preparazione*

In un pentolino fate uno sciroppo facendo sciogliere lo zucchero nell'acqua e aggiungendo 2 cucchiaini di marmellata di visciole. Lasciate raffreddare. Una volta raffreddato, inzuppate per bene la zuppa imperiale a dadini in questo sciroppo (non deve restare dura ma nemmeno essere troppo "bagnata").

Preparate la crema pasticciera, io seguo la ricetta di mia zia Isabella: mettete in un pentolino il latte, lo zucchero, i tuorli, la vaniglia e setacciateci la farina. A fuoco lento, mescolate continuamente fino a quando la crema avrà raggiunto la giusta densità. Lasciate raffreddare.

Ora potete comporre le coppette: create un primo strato di cubetti di zuppa imperiale, poi un bel cucchiaino di marmellata, a seguire una cucchiainata abbondante di crema e poi, di nuovo, cubetti di zuppa imperiale, marmellata e crema.

Decorate con i bottoncini di cioccolato, mettete in frigo per un'oretta e poi... gustate.

