

## Zuppa inglese

*Questo e' un dolce fantastico, perche' buono e perche' ciascuno dei suoi componenti puo' essere preparato il giorno prima, mentre per confezionare l'insieme si puo' attendere l'ultimo momento prima di servire.*



**Tempo preparazione:**

60 minuti

**Tempo di cottura:**

90 minuti

**Dosatura:**

Per 0 persone

### Elenco ingredienti

1 preparazione per torta genoise (v. la ricetta a pagina 180)

4 cucchiaini di rum scuro

4 cucchiaini di Alchermes oppure Marsala

1 l di crema pasticcera (v. la ricetta a pagina 279 / capitolo RICETTE DI BASE)

½ preparazione di meringa all'italiana (v. la ricetta a pagina 277 / capitolo RICETTE DI BASE).

### Istruzioni per la preparazione

1. Lascia riposare la base per un giorno. Taglia orizzontalmente la torta in tre dischi. Disponi un disco in una pirofla e bagnalo di rum e liquore.

2. Monta il Gancio a mezzaluna, imposta la velocita' a 1 e la temperatura a 85°C. Sbatti la crema pasticcera per 5 minuti e spalmane un terzo sul primo disco, livellando uniformemente. Appoggia il secondo disco sul primo e ripeti nuovamente l'operazione.

3. Livella lo strato di crema pasticcera, versa il composto per la meringa all'italiana in una tasca da pasticciare e decora la torta.



4. Inforna nel forno preriscaldato a 180°C e lascia cuocere per 7-8 minuti in modo che la meringa diventi lucida (questa operazione puo' essere eseguita, in alternativa, anche con un cannello per dolci. In tal caso, pero', attenzione a non toccare le pareti della tortiera).