Zuppa inglese



Ingredienser

Ingredienser:

Lys krem ("crema pasticcera"):
♥ 3 egg
♥ 5 ss sukker
♥ 2 ss hvetemel
♥ 5 dl helmelk
♥ 2 ss sitronskall i store biter

Til mørk krem ("crema alla cioccolata"):
♥ 1 ss kakao

Kjeks:
♥ 200 g savoiardi (fingerkjeks)
♥ 1 dl Grand Marnier eller søt sherry (se tips)

Pynt:
♥ revet mørk sjokolade
♥ friske bringebær

Fremgangsmåte

Visp sammen egg, sukker og mel.

Ha melken og bitene med sitronskall i en kjele og varm opp til kokepunktet. Sil den varme melken (slik at sitronskallet fjernes) opp i eggeblandingen under stadig

omrøring. Hell blandingen tilbake i kjelen og la den småkoke under omrøring i ca. 2 minutter til kremen tykner.

Fordel kremen med lik mengde i to boller. Bland 1 ss kakaopulver i den ene bollen så du får en sjokoladekrem.

Dypp kjeksene raskt i likøren og legg dem i bunnen på en serveringsskål. Fordel halvparten av den lyse kremen over kjeksene og ha deretter over halvparten av den mørke kremen. Legg på et nytt lag dynkede kjeks og så på nytt lys og mørk krem.

Pynt med sjokolade og friske bringebær.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Desserten forandrer smak alt etter hvilken likør du bruker til å dynke kjeksene i. Personlig er jeg veldig glad i kaffe/Amaretto, men det forutsetter at du liker mandelsmaken fra Amarettolikøren. Grand Marnier gir en litt skarp appelsinsmak og er det jeg brukte da jeg lagde desserten på bildet. Det ble også veldig godt! Det er ikke verdt å overdrive bruken av alkoholen, for desserten kan fort bli for sterk på smak hvis du gjør det.

♥ Italienske savoiardi (fingerkjeks) fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene.

♥ Desserten må gjerne stå i kjøleskapet og trekke i noen timer før servering, men smaker best om den serveres samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/zuppa-inglese