

Zuppa Inglese

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Polotučné mléko 800 ml
- Citron 1 ks
- Citronová kůra 1 lžíce
- Žloutky 7 ks
- Krupicový cukr 200 g
- Hladká mouka 100 g
- Holandské kakao 50 g
- 60% čokoláda 50 g
- Cukrářské piškoty 24 ks
- Amaretto 100 ml
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Jahody na ozdobu 250 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Ve velkém silnostěnném hrnci smíchejte mléko s nastrouhanou citronovou kůrou a na velmi malém plameni zahřívejte těsně pod bod varu. Mezitím ve velké míse smíchejte žloutky a cukre a našlehejte do světlé (bílé) pěny. Pak vmíchejte mouku.

Do této směsi vlijte polovinu mléka, stále míchejte, vraťte na sporák, přilijte zbylé mléko a na středním plameni zahřívajte, dokud směs nezhoustne. Pak ji rozdělte do dvou misek. Do jedné vmíchejte kakao a čokoládu a promíchávejte, aby se vše obarvilo dohněda a rozpustilo. Nechte lehce zchladnout.

Piškoty pokapejte amarettem a pak do velké mísy vrstvěte piškoty, bílý krém, čokoládový krém, piškoty a tak dále do spotřebování všech ingrediencí. Poslední vrstvou by měl být čokoládový krém. Navrch dejte do tuha ušlehanou šlehačku a ozdobte jahodami. Před podáváním chladte alespoň 2 hodiny.