

## heute gibt es...

# Zuppa inglese



### **Zutaten: (für 4 Personen)**

#### **Für die crema pasticcera:**

- 250ml Milch
- ¼ Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 75g Zucker
- 20g Stärke

#### **Für die Schokocreme:**

- 125ml Milch
- 125ml Sahne
- ¼ Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 1/2 Vanilleschote
- 10g Stärke
- 10g Mehl
- 50g Zartbitterkuvertüre

#### **Für die Keksschicht:**

- 80ml Wasser
- 40g Zucker
- 40ml Alchermes (italienischer Kräuterlikör)
- ca. 20 Löffelbiskuit (je nach Glasgröße)

### **Zubereitung:**

#### **Für die crema pasticcera:**

1. Die Milch, der Mark der halben Vanilleschote und die Schote selbst in einem Topf bei mittlerer Flamme bis kurz vor dem Kochen erhitzen.
2. Währenddessen das Eigelb und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und dann die gesiebte Stärke gut unterrühren.
3. Anschließend die Schote aus der Milch nehmen und die Eigelbmasse hinzugeben. Bei schwacher Hitze so lange Rühren, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Hierbei ist es wichtig wirklich dran zu bleiben, da die Konsistenz am Anfang sehr flüssig zu scheinen bleibt und dann aber sehr schnell dickflüssig wird und leicht anbrennen kann.
4. Sobald die cremige Konsistenz erreicht ist die Masse in eine flache, breite Form verteilen, mit Frischhaltefolie zudecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.  
Achtung: Damit sich keine Haut auf der Oberfläche bildet, muss die Frischhaltefolie die Oberfläche der Cremeschicht berühren.

#### **Für die Schokocreme:**

1. Schokolade grob hacken.

2. Nun wird nach dem selben Prinzip wie oben beschrieben eine Abwandlung der crema pasticcera zubereitet, wobei ein Teil der Milch durch Sahne und ein Teil der Stärke durch Mehl ersetzt wird (siehe Zutatenliste Schokocreame).
3. Sobald die Creme die richtige Konsistenz erreicht hat, wird die gehackte Schokolade so lange untergerührt bis diese geschmolzen ist und die Schokocreame eine einheitliche Farbe hat.
4. Die Creme muss anschließend gekühlt werden. Dabei wie in Schritt 4 der crema pasticcera vorgehen.

**Für den Alchermessirup:**

1. Das Wasser in einem Topf erwärmen, den Zucker dazugeben und darin lösen.
2. Den Alchermes kurz unterrühren und die Flüssigkeit zum Abkühlen beiseitestellen.

Sobald die einzelnen Komponenten abgekühlt sind, kann man das Dessert in Gläser schichten. Hierbei folgendermaßen vorgehen:

1. Die Löffelbiskuits entsprechend der Glasform zuschneiden, kurz in den Alchermessirup eintauchen und anschließend den Boden des Dessertglases damit auslegen.
2. Mit Hilfe eines Löffels oder unter Verwendung eines Spritzbeutels, eine Schicht Schokocreame auftragen.
3. Eine weitere Keksschicht nach dem selben Prinzip wie zuvor hinzufügen.
4. Das Dessert mit einer Schicht der crema pasticcera vollenden und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.