

# Zuppa inglese

Dieses, in ganz Italien sehr beliebte Dessert, ist nicht aus England importiert, obwohl ich Ähnlichkeiten mit dem Trifle erkenne, sondern dürfte auf die „Crema Pasticciera „, in der Fachsprache auch englische Creme genannt, zurückzuführen sein.

Es gibt viele Versionen dieser italienischen Schichtspeise, typisch für die Toskana ist das Tränken des Kuchens mit Alchermes, einem roten Kräuterlikör gemischt mit Rum.

Da dieser sehr schwer in Österreich zu bekommen ist, kann man den Alchermes durch Cognac, Marsala, Rosenlikör, Rum oder auch Limoncello ersetzen.

Auch für das Obst gibt es Varianten

500g frische Beeren oder feine Scheiben von geschälten Pfirsichen oder Orangen in kleine Stücke geschnitten, oder Weichseln oder Amarenakirschen oder im Winter 150g kandierte Früchte.

Variante Zuppa inglese alla romana

Hier werden über die letzte Cremeschicht keine Früchte verteilt sondern der steifgeschlagenen Schnee von 3 Eiklar mit 125g Staubzucker darübergestrichen und kurz im Backrohr(Grilleinstellung) gebräunt.

Abkühlen lassen und anschließend erst in den Kühlschrank

Wichtig! Für diese Variante eine feuerfeste Form verwenden.

Tipp:

Wenn es sehr schnell gehen soll, kann man auch statt der Bisquitmasse gute weiche Biskotten und statt der englischen Creme, Vanillepudding mit erhöhter Milchmenge nehmen und 3 EL geriebene Bitterschokolade zwischen die Schichten streuen.

Nun aber das Rezept von der

## Zuppa Inglese alla Consenso

### ZUTATEN BISQUITTEIG - PAN DI SPAGNA MASSE FÜR 240G

3 Dotter, 3 Eiklar, 40g Weizenmehl, 40g Maizena, 90g Staubzucker, Vanillezucker, Schale einer halben Zitrone, 4g Backpulver, Pr. Salz

### ZUBEREITUNG

Mehl mit Maizena und Backpulver vermischen.

Dotter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.

Eiklar zu Schnee schlagen.

Mehlmischung in die Dottermasse mit etwas Schnee einrühren und zum Schluss den restlichen Schnee unterheben.

Teig in eine eckige Backform (ca. Größe eines halben Backbleches) die mit Backpapier ausgelegt ist streichen und ca. 15 Minuten bei 175 Grad backen.

#### **ZUTATEN ENGLISCHE CREME- CREMA PASTICCIERA MASSE FÜR 600G**

500ml Milch, 25g Weizenmehl, 4 Dotter, 85g Zucker, Vanillezucker, Schale einer Zitrone, Pr. Salz

#### **ZUBEREITUNG**

Milch in einem größeren Topf bis fast zum Kochen bringen.

Dotter mit Zucker, Zitronenschale, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen.

Abwechselnd Mehl und ca. die Hälfte der heißen Milch unterrühren.

Diese Masse in den Topf mit der restlichen Milch geben und unter ständigem Rühren köcheln lassen bis die Masse dicklich ist.

In eine kalte Schüssel umfüllen, abdecken und kühl stellen

#### **FÜR DIE SCHOKOLADECREME-SCHICHT**

50g Halbbitterschokolade

Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit einem Drittel der englischen Creme verrühren.

#### **ZUTATEN UND FERTIGSTELLUNG DER ZUPPA INGLESE ALLA CONSENSO**

500g frisches Obst und Beeren nach Wahl klein geschnittene Pfirsiche und Orangen, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren

5 El Rosenlikör oder Marsala

5 El Rum

#### **ZUBEREITUNG**

Beeren waschen und gut abtropfen lassen und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen, Erdbeeren und restliches Obst in kleine Würfel schneiden.

Die Bisquitplatte in 1 cm dicke Scheiben schneiden und eventuell halbieren.

Den Boden einer beliebigen Form mit den Bisquitstreifen auslegen, auch schöne Glasschalen oder Portionsgläser sind geeignet, wenn man eine Schneehaube machen möchte ein ofenfestes Glas verwenden.

Die Bisquitstreifen mit einem Teil des Rosenlikör-Rumgemisch beträufeln.

Nun die Hälfte des Obst-Beerengemischs auf dem Bisquitboden streuen und Schokoladecreme darüberstreichen Dann wieder Bisquitstreifen diese mit Rum beträufelt, Obst und die englische Creme darüberstreichen. So fortfahren wie es das gewählte Gefäß vorgibt.

Mit englischer Creme und Beeren darauf abschließen.

Wenn man eine Schneehaube machen möchte, statt der Beeren den mit Zucker aufgeschlagenen steifen Schnee darüberstreichen und kurz im Rohr übergrillen.

Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kühl stellen.