RICETTE

Zuppa inglese con Nutella®

Media | 45 min

INGREDIENTI

per 10 bicchierini monoporzione da 100g

Ingredienti pan di spagna:

Uova grandi 2

Farina 30 g

Fecola patate 30 g

Zucchero 60 g

Vaniglia½ baccello

Per la crema pasticcera:

latte 400 g

panna fresca 100 g

tuorli 4

maizena 25 g

zucchero 40 g

baccello vaniglia n 1

100 g acqua

80 g lamponi o polpa di arance

50 g zucchero

150 g Nutella®

granella di nocciole q.b.

Attrezzatura:

Planetaria con frusta o fruste elettriche

Forno statico

Colino

Setaccio

Polsonetto (pentolino con doppio fondo)

Spatola

Sacca da pasticcere

coppa pasta

Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

1. In un pentolino cuocere 100 g di acqua, lamponi e zucchero fino a che il frutto risulti ben appassito e cotto, filtrare e raffreddare - tenete da parte un paio di lamponi per la decorazione finale.
2. Versare le uova a temperatura ambiente In una ciotola e sbatterle con le fruste mentre versate lo zucchero un po' alla volta. Lavorare per una decina di minuti o finché il composto non diventa chiaro e spumoso: potrete inoltre fare la prova lasciando che l'impasto tracci un segno come se scrivesse.
3. Quindi sistemare un colino nella ciotola e versate al suo interno la farina e la fecola di patate. Incorporare le polveri all'impasto facendo movimenti delicati dal basso verso l'alto e assicurandovi che non restino residui sul fondo della ciotola.
4. Versare l'impasto in uno stampo da 18 cm precedentemente imburrato e infarinato o su una teglia con carta forno, cuocere in forno preriscaldato, in modalità statica a 170°per 20/25 min.
5. Per la crema versare latte e panna in un pentolino, estrarre i semi di vaniglia, tenendoli da parte dal baccello e versare quest'ultimo nel pentolino. Fare scaldare lasciando sfiorare il bollore.
6. Intanto versare la polpa di vaniglia sui tuorli aggiungere lo zucchero, sbattere rapidamente e poi setacciare l'amido di mais . Mescolare e a questo punto latte e panna dovrebbero essere caldi, quindi scartare il baccello e versare un paio di mestolate nel composto di uova per diluirlo.
7. Dopodiché riversare nel tegame e mescolare con una frusta mentre cuocete per qualche minuto. Non appena la crema si addensa potrete spegnere la fiamma.
8. Recuperate il pan di spagna pronto e raffreddato, utilizzatene 70 g, tagliatelo con un coppa pasta della dimensione dei bicchieri che avete a disposizione, o in alternativa a fette verticali spesse 1 cm rifilando affinché i pezzi possano entrare in bicchieri da circa 150 ml di capienza. Spennellate il pan di spagna su entrambi i lati e sui bordi con la bagna al lampone.
9. Iniziate ora a comporre la zuppa inglese alternando gli strati con la seguente sequenza dal basso: pan di spagna, Nutella®, crema, pan di spagna, Nutella®, crema e per finire spolverata di granella di nocciole. Completate la zuppa inglese con l'aggiunta di un paio di lamponi freschi.

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette