

Zuppa inglese alla zucca, mandorle e cranberry

La nostra versione di questo delizioso dolce al cucchiaio: la zuppa inglese di Casa Di Vita ha come protagonista la zucca! Scopri la ricetta.



La zuppa inglese è un **dolce al cucchiaio** dalle origini antiche che prevede l'unione dei savoiardi, imbevuti con l'alchermes e alternati a strati di crema pasticciera alla vaniglia e al cacao. Ma la **versione di Casa Di Vita ha tutto un altro gusto**, a partire dalla **protagonista** insolita del nostro dolce: la **zucca**! Prova subito la nostra originale proposta.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

Per la crema alla zucca

300 g di bevanda di mandorla

200 g di zucca cotta

75 g di miele di acacia Despar Premium

60 g di amido di mais

6 tuorli d'uovo Passo dopo Passo Despar

La scorza grattugiata di 1 mandarino

Per la crema al cioccolato fondente

250 g di bevanda di mandorla

125 g di cioccolato fondente 85% Despar Premium a pezzi

30 g di mandorle tostate Bio, Logico Despar

30 g di mirtilli rossi secchi (cranberry)

15 biscotti tipo savoiardi

250 g di succo di mirtillo preferibilmente non zuccherato

Preparazione

1. In un tegame fai bollire la bevanda di mandorla, aggiungi la polpa di zucca e frulla a ottenere un composto liscio. A parte miscela i tuorli con l'amido di mais, il miele e la scorza di mandarino, aggiungi tutto al latte e zucca. Cuoci il composto in un tegame, girando di continuo con una frusta per evitare che si attacchi sul fondo. Porta a ebollizione e tieni da parte.
2. Per la crema al cioccolato in un tegame scalda la bevanda di mandorla e aggiungi il cioccolato, fai fondere e frulla per omogeneizzare il composto.
3. In una pirofila da portata, disponi i savoiardi alla base imbevuti di succo di mirtilli. Versa la crema al cioccolato e fai riposare per 20 minuti circa in freezer, fino a che non si sarà rappresa.



Distribuisci in maniera casuale alcuni mirtilli secchi e qualche mandorla sminuzzata. Versa per ultima la crema alla zucca e lascia raffreddare in frigo per almeno 12 ore. Decora la superficie con mirtilli secchi e mandorle.