

# ZUPPA INGLESE 1

Ingredienti:

Per la crema:

- 2 tuorli,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- un cucchiaino di fecola di patate,
- mezzo litro di latte.

Per la base:

- 300g. di biscotti savoiardi o pan di spagna,
- 50g. di zucchero,
- un dl di marsala,
- marmellata.

Cominciate col preparare la crema, lavorando i tuorli di uovo con lo zucchero e la fecola.

Intanto avrete fatto bollire il latte, e lasciatogli perdere il caldo del bollore, lo verserete poco a poco, mescolando, nella casseruola dove avete lavorato le uova.

Mettete la crema sul fuoco e girate sempre col mestolino di legno.

La crema non deve bollire, altrimenti impazza, ed è cotta quando il cucchiaino si riveste di uno strato vellutato di crema.

Disponete in un piatto fondo una fila di savoiardi con la parte convessa all'ingiù, imbevetele di marsala o marschino o altro liquore a piacere, stendetevi un leggero strato di marmellata e poi uno di crema, disponete altri savoiardi, altra marmellata, altra crema e poi un ultimo strato di savoiardi tutto con altra crema, guarnendo infine con pezzetti di candito o ciliegine.