

ZUPPA INLGESE DI MONTERSINO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 minuti DIFFICOLTA: Facile
INGREDIENTI



Per il biscotto:

albume gr. 270
zucchero semolato gr. 250
tuorlo gr. 180
farina 180 W (DB) gr. 250 per la bagna:
alkermes 70° gr. 150
acqua gr. 425
zucchero liquido al 70% gr. 425 per la farcitura:
crema pasticcera gr. 800
crema pasticcera al cioccolato gr. 800
panna montata gr. 400
cannella in polvere gr. 2
cioccolato fondente in scaglie gr. 150 per la
decorazione:
albume gr. 245
destrosio gr. 80
zucchero semolato gr. 420
acqua gr. 110

PREPARAZIONE

Montate con la frusta in planetaria l'albume d'uovo con lo zucchero semolato fino ad ottenere una massa spumosa e ben compatta. Unite i tuorli sbattuti a parte ed infine incorporate la farina mescolando dal basso verso l'alto. Modellate in forma voluta su carta da forno, spolverate di zucchero a velo ed infornate a 240° per 8/10 minuti circa. Fate cuocere acqua e zucchero a 121°C, poi versate sugli albumi che sono già semimontati con il destrosio; montate fino a raffreddamento.