



Peccati di gola Zuppa inglese al the verde, cioccolato bianco e mirtilli



Ingredienti

80 g cioccolato bianco Emilia

20 g gocce di cioccolato fondente Emilia

200 g crema pasticcera (2 dl di latte, 2 tuorli, 50 g di zucchero, 20 g di farina)

100 g savoiardi

2 dl the verde

q.b. zucchero a velo

q.b. mirtilli

Preparazione

- 1** Preparare la crema pasticcera: bollire il latte in una casseruola, sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, versare nel latte e portare all'ebollizione.
- 2** Aggiungere il cioccolato bianco spezzettato, inzuppare i savoiardi nel tè caldo, alternarli in un bicchiere con la crema pasticcera, lasciandone abbondante per l'ultimo strato, lasciare raffreddare in frigorifero.

3

All'ultimo momento decorare con gocce di fondente, mirtilli e zucchero a velo.

Consiglio

Per la riuscita di questo piatto dovete utilizzare la crema e il the caldi in modo che raffreddando creino la compattezza tipica della zuppa inglese.