Zuppa Inglese classica

La Zuppa Inglese è un classico a Bologna, ancora oggi è difficile trovare un ristorante tipico Bolognese che non l'abbia sul menù. La crema ha un gusto ricco di uovo, e normalmente non si aggiunge né limone né vaniglia. In questa ricetta infatti non ci sono.
Personalmente, se devo aggiungere un aroma, preferisco sempre la scorza di limone alla vaniglia, quantomeno nella crema pasticcera.
Io cuocio le creme nel Bimby, perchè vengono sempre perfette e senza grumi, ma se non lo avete, o se proprio avete voglia di fare dolci alla vecchia maniera, procedete comunque alla preparazione delle creme come siete abituati, cuocendo però un paio di minuti più del normale fino ad ottenere una consistenza piuttosto densa per entrambe.

Dosi per 8 persone:

per la crema pasticcera al cioccolato:

- Panna 250 ml + Latte 250 ml
- Uova 7 tuorli
- Zucchero 125 gr
- a piacere: vaniglia 1/2 bacca (semi), oppure 1 cucchiaino di estratto
- amido di mais (Maizena) 20 gr
- Farina 20 gr
- Cioccolato fondente 100 gr

per la crema pasticcera gialla:

- Latte 500 ml
- Uova 6 tuorli

- amido di mais (Maizena) 40 gr
- Zucchero 150 gr
- a piacere: vaniglia 1 bacca (semi), oppure 2 cucchiaini di estratto / in alternativa, la scorza di mezzo limone (che poi toglierete dopo la cottura)

per la bagna:

- 40 savoiardi o 40 fette di Pan di Spagna alte 2-3 cm e lunghe circa 10
- 200 ml acqua
- 100 gr zucchero
- 100 ml alchermes (o caffè)

Per la crema al cioccolato:
se usate il Bimby, inserite tutti gli ingredenti insieme e cuocere 9 minuti a 90° velocità 4 (quando la crema è cotta si avverte proprio un cambio del rumore del motore).
Senza Bimby, portare a bollore il latte e la panna, nel frattempo sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere l'estratto di vaniglia e, infine, la farina e l'amido. Amalgamare bene per rimuovere tutti i grumi, dopodiché versare sulle uova il latte bollente mescolando molto in fretta per non cuocere i tuorli. Rimettere sul fuoco e aggiungere ìl cioccolato tritato grossolanamente. Cuocere a fiamma media, mescolando di continuo, finché la crema non raggiunge una densità piuttosto compatta. Versare in un contenitore basso e largo, coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare completamente.

Per la crema gialla:
se usate il Bimby, inserite tutti gli ingredenti insieme e cuocere 9 minuti a 90° velocità 4.
Senza Bimby, portare a bollore il latte, nel frattempo sbattere bene i tuorli con lo zucchero, aggiungere l'estratto di vaniglia e, infine, l'amido di mais. Amalgamare bene per rimuovere tutti i grumi, dopodiché versare sulle uova il latte bollente mescolando molto in fretta per non cuocere i tuorli.

Rimettere sul fuoco e cuocere a fiamma media, mescolando di continuo, finché la crema non addensa. Versare in un contenitore basso e largo, coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare completamente.

Preparare la bagna unendo acqua, zucchero e alchermes (o caffé) in una ciotola più alta che larga.

Comporre le coppette singole ponendo sul fondo di ognuna 5 mezzi savoiardi tuffati velocemente nella bagna, poi uno strato di crema nera alto circa un paio di cm, poi altri 5 mezzi savoiardi bagnati, e terminare con uno strato abbondante di crema gialla.
Se preferite, fate un unico dolce che servirete con un cucchiaio da portata, utilizzando preferibilmente una boule di vetro perchè sia visibile dall’esterno il contenuto dei singoli strati. Porre in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore prima di servire.