

Zuppa Inglese

Enviado por Gonçalo Câmara
19-Jan-2009

PÃO-DE-LÓ: 6 colheres (sopa) de açúcar 5 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada, com 1 colher (café) de fermento
6 ovos
RECHEIO: 1 1/4 xícara de açúcar 6 gemas 400 ml. de leite 2 colheres (sobremesa) de maizena 150 gr. de frutas
cristalizadas em quadradinhos (mamão, damasco e figo) 120 ml. de licor de alchermes (ou um outro de ervas), diluído em
3 colheres (sopa) de água 40 ml. de rum, diluído em 1 1/2 colher (sopa) de água 2 claras 4 colheres (sopa) de açúcar
de confeiteiro noz moscada e casca de limão manteiga e farinha para a forma fatias de frutas cristalizadas para
enfeitar
Pão-de-lóBata as claras em neve bem firme, acrescente as gemas, uma a uma, e continue a bater juntando aos
poucos o açúcar. Tire da batedeira e acrescente a farinha sem bater. Coloque numa forma redonda (diam - 30 cm.)
untada e polvilhada com farinha. Asse em forno médio, retire da forma após 5 minutos e deixe esfriar sobre uma
grade.
RecheioMisture o açúcar com as gemas e a maizena e acrescente, lentamente, o leite fervente. Passe para uma
panela e cozinhe em fogo baixo, sem deixar ferver. Tire do fogo e acrescente a casca de limão e a noz-moscada. Esfrie
sobre água gelada, mexendo sempre para evitar que se formem grumos. Acrescente as frutas cristalizadas. Reserve.
Corte o pão-de-ló em 3 discos da mesma espessura. Disponha um disco de pão-de-ló num prato, molhe com a metade do
licor e cubra com a metade do creme de frutas. Arrume sobre ele o segundo disco de pão-de-ló, molhe com o rum e cubra
com a outra metade do creme. Coloque o terceiro disco e regue com o licor restante. Bata as claras em neve,
acrescente o açúcar de confeiteiro e continue batendo até obter um suspiro bem firme. Espalhe sobre a torta e leve ao
forno bem quente até dourar levemente. Deixe esfriar. Decore com as fatias de frutas cristalizadas. Leve à geladeira.
Sirva sobre um espelho de creme inglês.