

## 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 confeitiro noz moscada e casca de limão manteiga e farinha para a forma fatias de frutas cristalizadas para  
enfeitar  
**Pão-de-ló**Bata 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.  
**Recheio**Misture 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 confeitiro 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.