

ZZOPPA INGLESA

INGREDIENTES:

1. Bizcocho ligero: 3 huevos, 100 gr. azúcar, 80 gr. harina
2. Bizcocho de chocolate: 3 huevos, 100 gr. azúcar, 40 gr. harina, 40 gr. cacao polvo
3. Calado de café: café, azúcar, licor de café, amaretto o ron.
4. Calado de fresa: almíbar de la fruta, licor de fresas, jarabe de fresas.
5. Chantilly: Crema inglesa+ nata montada: 6 yemas, ½ l. leche, 100 azúcar, vainilla. ½ l. nata líquida
6. Crema de chocolate: 300 chantilly, 200 gr. cobertura, 2 dl. leche
7. Macedonia de frutas en almíbar

ELABORACIÓN:

1. Batir las yemas con la mitad del azúcar, reservar, batir las claras a punto de nieve, añadir azúcar, terminar de montar, añadir suavemente de forma envolvente con las yemas y harina tamizada. Con la ayuda de una manga y sobre un papel para horno, hacemos círculos del tamaño del vaso donde vamos a elaborar el postre. Cocer a 180°C. 10-12 minutos



2. Igual que el anterior, pero mezclando la harina y el cacao.
3. Almíbar ligero y café a partes iguales, adicionar de amaretto y ron miel.
4. Almíbar ligero y jarabe de fresas, adicionar de anís o licor de guindas.
5. Montar al baño maría yemas con azúcar, añadir leche hirviendo perfumada a la vainilla, batiendo y dejar ligar, enfriar muy rápido, mientras, montar la nata y después mezclar ambas, con esto obtenemos un chantilly.

MONTAJE: al fondo el bizcocho de chocolate, mojar con el calado de café, cubrir con chantilly, una cucharadita de macedonia de frutas, colocar el bizcocho ligero, mojar con el calado de fresas, tapar con la crema de chocolate