

Zuppa Inglese



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 25min , Porce: 8

350 kalorií , **50 g** cukrů , **10 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/zuppa-inglese>

Příprava

Kukuřičnou moučku smícháme s trochou mléka. Ušleháme vejce, přidáme cukr, citrónovou kůru, muškátový oříšek a zbytek mléka. Tuto směs smícháme s kukuřičnou směsí a na mírném ohni mícháme, dokud není hmota hustá. Tuto směs poté odložíme z plotny a necháme vychladnout. Několik jahod si necháme na ozdobu a z ostatních jahod odstraníme stopku. Na dno skleněné mísy dáme polovinu piškotů a pokapeme je trochou amareta. Jahody nakrájíme na půlky, polovinu jahod položíme na piškoty do mísy, na jahody nalijeme polovinu vaječného krému a opět dáme piškoty, jahody, krém a necháme vychladnout. Smetanu ušleháme a naneseeme ji navrch dezertu. Ozdobíme jahodami.

Ingredience

- 570 ml mléka
- 2 lžíce kukuřičné mouky
- 2 ks vajec
- 2 lžíce cukru krupice
- 1 lžíce citrónové kůry
- špetka muškátového oříšku
- 1 kg jahod
- 16 cukrářských piškotů
- 1 sklenka Amareta
- 140 ml smetany

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Labužník, Dezert