

## dolce 6 | ZUPPA INGLESE

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Kühl stellen: ca. 2 Std.  
Für eine weite Form von ca. 2 Litern

- 5 dl **Milch**
- 1 **Vanillestängel**,  
längs aufgeschnitten,  
Samen ausgekratzt
- 3 Esslöffel **Zucker**
- 3 Esslöffel **Maizena**
- 1 **frisches Ei**
- 3 **frische Eigelbe**

50g **dunkle Schokolade**,  
fein gehackt

- 3 **frische Eiweisse**
- 1 Prise **Salz**
- 1 Esslöffel **Zucker**

- 5 Esslöffel **Puderzucker**
- 5 Esslöffel **Alchermes** oder Maraschino
- 5 Esslöffel **Wasser**
- ca. 150g **Löffelbiskuits**

alles mit dem Schwingbesen verrühren,  
unter ständigem Rühren bei mittlerer  
Hitze zum Kochen bringen. Sobald die  
Masse bindet, die Pfanne von der Platte  
nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme  
durch ein Sieb in 2 Schüsseln giessen

unter die eine Creme rühren, bis die  
Schokolade geschmolzen ist. Klarsicht-  
folie direkt auf beide Cremes legen,  
auskühlen

zusammen steif schlagen

beigeben, weiterschlagen, bis der Eischnee  
glänzt, mit dem Gummischaber sorgfältig  
unter die helle Creme ziehen

alles verrühren

die Hälfte mit der gezuckerten Seite  
nach unten in die Form legen, mit  
der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln

**Einfüllen:** Schokoladecreme glatt rühren, auf den Löffelbiskuits ver-  
teilen. Restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen. Die helle  
Creme darauf verteilen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

- 50g **kandierte Melonen**, in Würfeli
- 20g **dunkle Schokolade**, gehackt    Zuppa inglese damit verzieren

**Hinweis:** Resten des Desserts sofort wieder in den Kühlschrank stellen.

Haltbarkeit: 1 Tag.

**Pro Person:** 11 g Fett, 10 g Eiweiss, 59 g Kohlenhydrate, 1657 kJ (396 kcal)

