ZUPPA INGLESE 2

Ingredienti per 6 persone:

- mezzo litro di crema pasticciera,
- un pan di Spagna da 300 g,
- rum,
- alkermes,
- burro per ungere,
- zucchero a velo.

Preparate la crema pasticciera come indicato nella ricetta specifica e tenete da parte tre albumi che vi serviranno per la meringa.
Quando la crema sarà pronta, lasciatela raffreddare, mesco landola di tanto in tanto per evitare che in superficie si formi una pellicina.
Affettate il pan di Spagna e dividete le fette in due porzioni; spruzzatene una con del rum, moderatamente, e l'altra con l'alkermes.
Ungete uno stampo a cupola e fatevi sul fondo uno strato di fette imbevute di rum; copritele con uno strato di crema, poi adagiate su questa alcune fette bagnate di alkermes.
Continuate così fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con il pan di Spagna.
Passate il dolce nel freezer per 1 ora, quindi toglietelo e capovolgetelo su un piatto resistente al forno o in una pirofila.
Montate densamente a neve gli albumi aggiungendovi tre cucchiai di zucchero a velo e rivestite la zuppa inglese con questo composto.
Spolverizzate la superficie con altro zucchero ed introducete in forno a calore molto tenue, per 20 minuti.
Levate dal forno e fate raffreddare il dolce, prima di servirlo.
Volendo anziché con la meringa, potete ricoprire la zuppa inglese con crema chantilly.