

## ZUPPA INGLESE CON COULIS DI PASSION FRUIT



### Ingrédients Menù

100 g Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X  
60 g Coulis di Passion Fruit - DO0X  
60 g Dessert gusto Panna - DA1X  
72 g Budino al cioccolato - DG1X  
72 g Budino alla vaniglia - DL1X

### Ingrédients

60 g Pan di Spagna  
840 ml Latte  
225 g Burro  
q.b. Alchermes

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

Foderare uno stampo con il pan di Spagna imbevuto nell'Alchermes. Mettere a bollire 360 ml di latte, successivamente aggiungere il Budino alla vaniglia continuando la cottura per alcuni minuti. Versare il Budino alla vaniglia nello stampo foderato. Far raffreddare per alcune ore.

Ripetere l'operazione utilizzando il Budino al cioccolato e posizionare lo stampo in frigo per una notte.

Al momento del servizio tagliare una fetta di zuppa inglese e dividerla in tre cubotti. Posizionarli sul piatto e decorarli con il Dessert gusto Panna precedentemente montato con latte freddo. Aggiungere la Sbrisolona preparata seguendo le indicazioni sulla confezione. Ultimare con qualche goccia di Coulis di Passion fruit e servire.