

TRIFLE.

Ingredients:

For the custard: 2 egg yolks, 2 teaspoonfuls of sugar, a teaspoonful of potato flour, half a litre of milk.

For the base: 300 grammes of Savoy biscuits or sponge cakes, 50 grammes of sugar, a decilitre of marsala, marmalade.

Cooking time: 20 mins.

How to prepare:

Begin by preparing the custard, by beating the eggs yolks into the sugar and the potato flour. In the meantime you can boil the milk, and once the boiling effect on the milk is over, you can pour it out a bit at a time, mixing it into the saucepan where you have already beat the eggs.

Put the custard on the burner and stir it with a wooden ladle (the custard must not boil, otherwise it is ruined). It is finally cooked when the spoon is covered in a velvety, creamy layer.

Place in a soup plate a row of Savoy biscuits with the convex side facing upwards, pour marsala or maraschino or any other liqueur which is to your fancy over them.

Spread a thin layer of marmalade and then one of custard over them, place some more Savoy biscuits, some more marmalade, some more custard and then a final layer of Savoy biscuits with some more custard over all this. Finally garnish them with pieces of candied fruit or small cherries.

It must be remembered that:

Trifle is a spoon-type dessert which can be found in various countries in various forms. It first came to Italy around 1800, in particular to Bologna and Ferrara.

Its origins are uncertain. The most accredited sources say it goes back to the "Elizabethan" period in England. The Italian version is a "close relation" of the English trifle which was a dessert that was very likely made from the leftovers from the banquets of the rich people of that period. It was made with sponge cakes soaked in alcohol, custard and fresh fruit or marmalade. Trifle is traditionally made with sponge cakes, but nowadays the use of Savoy biscuits is widespread. This is because it is simpler and also because Savoy biscuits absorb the liqueur well and give more consistency to the trifle.

Zuppa Inglese

Ingredienti:

Per la crema: 2 tuorli, 2 cucchiaini di zucchero, un cucchiaino di fecola di patate, mezzo litro di latte.

Per la base: 300g. di biscotti savoiardi o pan di spagna, 50 g. di zucchero, un dl di marsala, marmellata.

Tempo di cottura: 20'

Preparazione:

Cominciate col preparare la crema, lavorando i tuorli di uovo con lo zucchero e la fecola. Intanto avrete fatto bollire il latte poi lasciatelo raffreddare, lo verserete poco a poco, mescolando, nella casseruola dove avete lavorato le uova.

Mettete la crema sul fuoco e girate sempre col mestolino di legno (*la crema non deve bollire*) ed è cotta quando il cucchiaino si riveste di uno strato vellutato di crema.

Disponete in un piatto fondo una fila di savoiardi con la parte convessa all'ingiù, *imbeveteli di marsala o maraschino o altro liquore a piacere.*

Stendetevi un leggero strato di marmellata e poi uno di crema, disponete altri savoiardi, altra marmellata, altra crema e poi un ultimo strato di savoiardi tutto con altra crema, guarnendo infine con pezzetti di canditi o ciliegine

Da ricordare che:

- *La zuppa inglese è un dolce al cucchiaio presente in diversi paesi in molte varianti. In Italia è apparsa intorno all'800 e precisamente nella zona di Bologna e Ferrara. La sua origine non è certa, le fonti più accreditate fanno risalire la zuppa inglese all'epoca "Elisabettiana", come "figlia" del trifle, che era un dolce preparato molto probabilmente con gli scarti dei ricchi banchetti dell'epoca, fatto con pan di spagna imbevuto di liquore, crema e frutta fresca o marmellata.*
- *La zuppa inglese tradizionale andrebbe fatta con il pan di spagna, ma ormai è molto diffuso l'uso dei savoiardi, per comodità e anche perchè i savoiardi assorbono bene il liquore e danno più consistenza alla zuppa.*