..dal Forno di Nonna Gina..

Ricette veloci in 10 minuti

ZUPPA INGLESE

INGREDIENTI:

Una confezione di Bisciola
(o Panun Valtellinese di segale),
liquore cremoso tipo Baileys,
liquore dolce tipo maraschino
o alchermes.
Per la crema: yogurt cremoso alla
vaniglia e medesima quantita
di ricotta, marmellata al
limone e zucchero vanigliato.

PREPARAZIONE:

Tagliare la bisciola in tre parti in modo da ottenere tre "dischi"
ovali (la base, il centro, il sopra),
unire un po' di liquore dolce al Baileys dosando a piacere,
inzuppare i tre dischi nel liquore ottenuto.

Per la crema amalgamare yogurt e ricotta, unire marmellata e
zucchero vanigliato a piacere.

Disporre la base della bisciola in un piatto da portata e coprire
con la crema, ripetere con il centro e il sopra.
Spolverare con zucchero vanigliato e servire (si consiglia di tenere
in frigo un paio d'ore prima di servire).