

# English trifle alla mia maniera



## Ingredienti

- Pan di Spagna
- crema pasticcera
- frutta fresca a piacere
- ananas sciroppata
- una bustina di tortagel chiara
- 500 ml di panna fresca
- 2 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato
- mandorle a lamelle

Parecchio tempo fa ho invitato la mia ex professoressa di geografia, con la quale dopo tanti anni sono ancora piacevolmente in contatto, a casa mia.... Lei mi dice: "Il dolce lo porto io, faccio la zuppa inglese"... Ovviamente mi aspettavo la classica con Pan di Spagna, crema, alchermes... invece mi arriva con questo dolce fatto tutto di frutta, così fresco e piacevole...e mi spiega: "Questa è la vera zuppa inglese, inglese :)) ".....

Questo dolce potete farlo come volete, con qualsiasi frutta di vostro gradimento, anche una sola; esiste il trifle ai frutti di bosco o al lampone o alle fragole; se volete potete anche sostituire il Pan di Spagna con dei savoiardi.

Tagliare a fettine il Pan di Spagna, adagiare in una pirofila di vetro o una grande coppa o in piccole coppette singole; bagnare con lo sciroppo dell'ananas, spalmare la crema pasticcera e mettere in frigo. Pulire e tagliare la frutta come per fare una macedonia, nella versione della mia fotografia ci sono pesche, banane, kiwi, melone e ananas. Distribuire la frutta sulla crema e rimettere in frigo. Preparare il tortagel secondo le istruzioni scritte sulla scatola, versare in modo uniforme sulla frutta in modo di coprirla tutta, in genere io aggiungo qualche goccia di limone durante la preparazione del tortagel per non far annerire alcuni tipi di frutta. Montare la panna con dello zucchero a velo, io metto due cucchiaini ma potete zuccherarla secondo vostro gusto, spalmare o decorare con un sac a poche, coprire con qualche mandorla a lamelle e lasciare in frigo per qualche ora prima di servire.

