

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchieri al caffè e zabaione

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA CREMA

LATTE INTERO 500 gr
TUORLO D'UOVO 4
ZUCCHERO 100 gr
FARINA 00 40 gr
CAFFÈ RISTRETTO tazzina - 1

PER LO ZABAIONE

TUORLO D'UOVO 80 gr
MARSALA DOLCE 80 gr
ZUCCHERO 50 gr
PANNA montata - 150 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la crema al caffè: sbattete i tuorli con lo zucchero, unite il latte e la farina. Mescolate bene con una frusta per evitare che si formino grumi e aggiungete il caffè.

Ponete la crema sul fuoco a fiamma moderata e senza smettere di mescolare, fatela addensare.

Versate la crema nei bicchieri e lasciate raffreddare in frigorifero.

Nel frattempo preparate lo zabaione: lavorate bene i tuorli con lo zucchero poi stemperate con il marsala tiepido.

Versare il composto in una casseruola posta a bagnomaria e montate con una frusta cuocendolo fino a renderlo consistente e soffice.

Allontanate dal calore e una volta freddo aggiungete la panna montata. Versate quest'ultimo composto nei bicchieri.

Rimettete in frigorifero a rassodare e poi decorate a piacere.

alla prossima