

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce soufflé` allo zabaione

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

8-9 uova
5 cucchiari zucchero
succo di 4 limoni
2 fogli colla di pesce
1 po' rosolio

PREPARAZIONE

- 1 Con i tuorli, lo zucchero ed il succo dei limoni si fa lo zabaione e lo si lascia raffreddare. In un po' d'acqua bollente si sciolgono i fogli di colla di pesce e si montano a neve 5 albumi. Si mescola tutto e si versa in uno stampo ben bagnato con il rosolio e si mette in ghiaccio.