

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Zabaione

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

4 tuorli d'uovo  
125 gr di zucchero in polvere  
2 dl di marsala  
una spruzzata di liquore (kirsch  
strega  
..etc)

## PREPARAZIONE

- 1 Versare in una casseruola i tuorli d'uovo e lo zucchero. Batterli con una frusta sino a che il composto appaia spumeggiante. Unire il marsala e , subito dopo, sistemare la casseruola a bagno maria. Continuare a battere sino a che lo zabaione divenga oltre che spumoso anche spesso e filante. Quando appare sufficientemente consistente, e prima che arrivi a bollore, ritirare lo zabaione ed aggiungere uno spruzzo di un liquore a scelta. Servire immediatamente , tenendo presente che lo zabaione si smonta facilmente. Nel caso si prepari in anticipo, è opportuno aggiungere ai tuorli d'uovo mezzo cucchiaino di fecola.