

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zabaione alle pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 28 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



PER IL PAN DI SPAGNA

3 uova

75 g di zucchero

75 g farina.

4 tuorli

100 g di zucchero

100 ml di Marsala

6 pesche gialle

4 cucchiaini rasi di maizena

10 g di alcool 95°

poco zucchero di canna.

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e lo zucchero per almeno 25 minuti.

Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno.

Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 18 cm e versateci l'impasto

Infornate a 180°C per 20-25 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.

Sbucciare due pesche, dividerle in pezzi e frullare nel mixer.



2 Passarle al colino per raccoglierne il succo.



3 Dividetele in due ciotole mettendo in una 2/3 del succo e nell'altra 1/3.

Nella parte più piccola aggiungere l'acool per ottenere una bagna alcoolica.



4 Mettete a questo punto i tuorli con lo zucchero in una ciotola.



5 E montare con la frusta elettrica fino ad avere un composto bello gonfio e spumoso.



6 Versare il composto ottenuto in una casseruola da fondo alto, aggiungere il marsala, i 2/3 di succo messo da parte e, a fuoco bassissimo, continuare a usare la frusta per cuocerlo fino a che non "inispessisce" portando la crema a 84°C.



7 A questo punto, togliere dal fuoco, aggiungere la maizena setacciata e mescolare.

All'interno di 4 cocottine mettete un disco di pan di spagna.



8 E bagnare con il succo alcoolico.



9 Versarci la crema di zabaione e pesche e farla raffreddare in frigo un paio d'ore.



10 Al momento di servire, affettare finemente la terza pesca, mettete le fette sopra la crema e spolverarle con lo zucchero di canna.

E caramellare lo zucchero con cannello caramellizzatore a gas.





Macinino



Macinino

