

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zabaione gelato con le pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 tuorli d'uovo
3 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini di marsala
2 amaretti morbidi di Mombaruzzo
1 pesca
1 cucchiaino di zucchero di canna
2 fragole
cioccolato bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare uno zabaione sbattendo i tuorli, lo zucchero, il marsala in una casseruola di vetro per bagnomaria, o altra casseruola adatta al calore.



2 Quando sarà spumoso e chiaro, farlo raffreddare mescolandolo di tanto in tanto.

Disporre sul fondo delle coppe gli amaretti e spruzzarli leggermente col marsala.



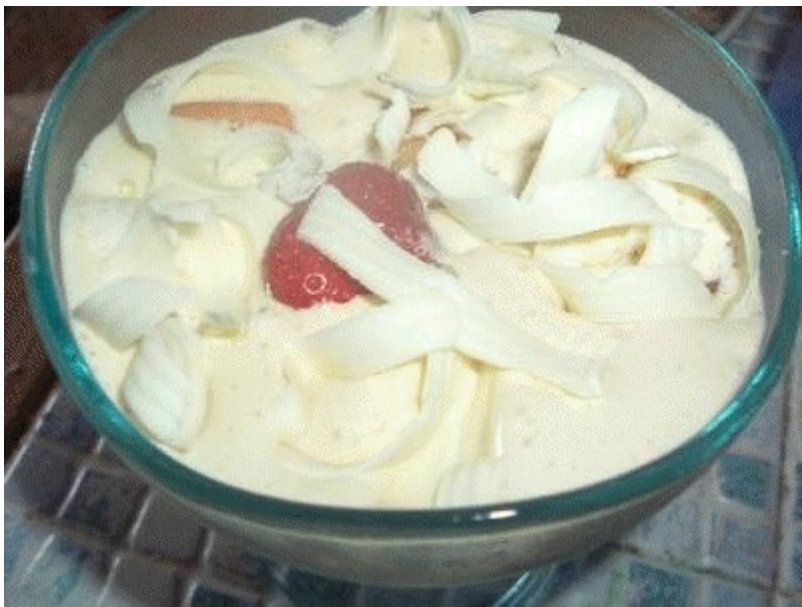
3 Versare sopra lo zabaione e mettere in freezer per 2 ore.



4 Affettare la pesca e spolverarla con lo zucchero di canna.



5 Disporre le fette di pesca e la fragola sopra lo zabaione. Con la mandolina guarnire con riccioli di cioccolato bianco.



Per 2 coppette.

NOTE