

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Zabaione meringato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di pan di spagna
2 tuorli
60 g di zucchero
150 ml di vino bianco dolce e liquoroso
(marsala
vin santo)
meringhe
caffè fortissimo o liquore alchermes.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pan di spagna a dadini e spruzzateli con il vino scelto. Mettete i tuorli in un pentolino con lo zucchero e mescolate bene con una frusta a mano. Versate il vino e fate ispessire a fuoco bassissimo sbattendo tutto il tempo con la frusta. Spegnete al primo bollore. Distribuite i dadi di pan di spagna in 4 bicchieri e versatevi sopra lo zabaione. Guarnite con meringhe sbriciolate. A scelta potete servire subito oppure lasciare raffreddare. Ma non troppo, poiché lo zabaione tende a smontarsi dopo un po'.