

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di zabaione in forma

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

6 tuorli
6 cucchiaini di zucchero
100 g di porto
750 g di panna liquida
50 g di cioccolato fondente
250 g di amaretti secchi
una tazzina di caffè.

PREPARAZIONE

- 1 Montare i tuorli con lo zucchero fino a quando saranno ben gonfi e chiari; aggiungere il porto e cuocere a fuoco bassissimo (o a bagno-maria se non si è molto pratici) sempre mescolando, fino a quando lo zabaione sarà ben montato. Non deve assolutamente bollire. Lasciarlo raffreddare quindi unire la panna montata. Sbriciolare gli amaretti e spruzzarli di caffè. Foderare uno stampo da plum-cake con pellicola trasparente, versarvi la metà dello zabaione, coprire con gli amaretti e il restante zabaione. Tenere in freezer per almeno dodici ore.

Al momento di servire sformare il gelato su un vassoio, togliere la pellicola e cospargerlo con il cioccolato fondente grattugiato.