

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo zabaione e cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1/2 kg di panna da montare
- 7 tuorli d'uovo
- 7 cucchiari di zucchero
- 2 quadri di cioccolato (quasi 200 g)
- 1 bicchiere di marsala all'uovo (quasi 150 ml)
- 1 moka da 6 di caffè freddo non zuccherato
- 1 scatola di pavesini.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i tuorli in una pentola con lo zucchero e il bicchiere di marsala all'uovo, mescolare con una frusta e mettere sul fuoco e far cuocere fino a formare una crema abbastanza densa. Far bollire appena un attimo, spegnere e lasciare raffreddare bene.



2 Mentre lo zabaione raffredda bene, foderare uno stampo con i pavesini imbevuti nel caffè ben freddo.





3 Tritare finemente il cioccolato fondente.



4 Montare molto bene la panna.



5 Mescolarla con lo zabione .



6 Il risultato finale dovrebbe essere questo.



7 Aggiungere il cioccolato tritato e mescolare delicatamente per evitare che panna smonti.



8 Passare il composto nello stampo.



9 Foderare anche la parte sopra con i pavesini rimasti.



10 Avvolgere nella stagnola, quindi, mettere in freezer per almeno 12 ore.

