

Zabaione cremoso al marsala - Il Ricettario di Bianca



Ingredienti

- 2 tuorli
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di marsala (o brandy, vin santo...)

Lo zabaione cremoso al marsala è davvero una ricetta semplice, ma che risolve un fine cena improvvisato perché è difficile che in casa non si abbiano le uova e lo zucchero.

Zabaione cremoso al marsala (zabajone o zabaglione)

La cottura a bagnomaria pastorizza l'uovo rendendolo sicuro e fa sì che si monti più facilmente.

Una versione interessante dello zabaione cremoso al marsala prevede di sostituire il liquore con del **caffè**, vi consiglio di provarlo.

Cottura dello zabaione

Utilizzare un pentolino in cui mettere 2 dita d'acqua a scaldare e che possa accogliere una ciotola senza che vada a toccare l'acqua. Una volta che arriva a bollire dolcemente posizionare la ciotola nel pentolino ed aggiungere tuorli e zucchero.

Iniziare a mescolare con la frusta in modo che si monti (frusta elettrica o a mano) e dopo 2-3 minuti aggiungere il marsala (o altro liquore o il caffè).

Far amalgamare il tutto e trasferire in un biccherino.

Si può servire sia caldo che freddo e si accompagna bene con biscotti "semplici" tipo savoiardi o

anche il pandoro, il panettone.

Se ti piacciono i dolci al cucchiaio al caffè, prova anche la confettura di caffè