

Zabajone

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pyszny i delikatny włoski deser.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Żółtka - 6 szt.
- Wino Marsala (białe) - 1 szkl.
- Rum - 1/4 szkl.
- Cynamon - 1 szczypta(y)
- Cukier - 1/3 szkl.

Przydatne akcesoria:

Garnek, metalowa miska, mikser

Etapy przyrządzania:

- 1.** Do metalowej miski dajemy żółtka i cukier. Składniki ubijamy na puszystą, białą masę. Wino, rum i cynamon mieszamy w osobnym naczyniu i wolno wlewamy do jajek. Miskę ustawić w kąpielii wodnej i ubijać , aż masa będzie gęsta i jednolita. Następnie sos schłodzić i napełnić pucharki. Wierzch ozdobić wg uznania.

Jak podawać?

W pucharkach, wierzch posypać czekoladą, lub pokruszonymi biszkoptami.

Uwagi:

Sosem można poleć ciasta, owoce i lody.