

Zabajone (wersja uproszczona;)

Przepis dodany przez użytkownika gosik1212

Smacznego

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Kaloryczność: 142 kCal

Potrzebne składniki:

- cukier - 6 łyżka(i)
- żółtka - 6
- wino marsala - niepełna szkl.

Przydatne akcesoria:

salaterka i miska

Etapy przyrządzania:

1. sposób przyrządzenia:

Żółtka przekładamy do metalowej miski i trzepaczką lub mikserem (na niskich obrotach) ubijamy z cukrem na gęstą puszystą masę. Miskę ustawiamy na garnku z wrzącą (tylko lekko parującą) wodą. Powoli wlewamy wino do masy jajecznej cały czas energicznie ubijamy. Zdejmujemy miskę z ognia gdy rozrzedzona piana będzie znów puszysta i gęsta. Całość ubijamy jeszcze kilka minut. Podajemy na gorąco, na zimno lub jako sos do lodów, galaretek czy owoców.

Można: wino marsala zastępujemy maderą, porto, sherry lub (co może być ryzykowne) białym winem stołowym z dodatkiem kieliszka brandy lub czystej wódki.

Niestety smak tego wspaniałego włoskiego deseru uzależniony jest od jakości użytego wina.

Smacznego!

Jak podawać?

W salaterkach można ozdobić owocami i bitą śmietaną.