

DOLCI E DESSERT

Bavarese di zabaglione

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Colla di pesce	4 fogli
Tuorli d'uovo	5
Zucchero	150 g
Vino marsala	15 cucchiaini
Panna montata	50 cl

Preparazione

- 1 Mettete la colla di pesce ad ammorbidire in un po' d'acqua fredda ed intanto sbattete in una casseruolina con un cucchiaino di legno i tuorli con lo zucchero, fino a quando saranno diventati spumosi.
- 2 Versatevi il marsala, poco per volta, e mettete il recipiente a bagnomaria: lasciate quindi cuocere lo zabaglione fino a quando comincerà a gonfiarsi, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.
- 3 Togliete il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare lo zabaglione. Unite quindi la panna montata mescolando con delicatezza; mettete il composto in uno stampo scannellato e lasciatelo gelare in frigorifero per circa 2 ore.
- 4 Al momento di servire immergete lo stampo per un attimo in acqua bollente, poi capovolgete il dolce su un piatto da portata.