

DOLCI E DESSERT

Gelato allo zabaglione

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

Ingredienti per 4 persone

Base per gelati alla Crema (v. ricetta)	1
Tuorli d'uovo	3
Zucchero	3 cucchiaini
Vino porto (o vino maderia)	6 cucchiaini

Preparazione

- 1 Prepare la 'Base per gelati alla crema' (v. Ricetta). Quando il gelato sarà pronto, mettete i tuorli in una casseruola, unitevi lo zucchero e montateli a spuma con una frusta fino a che saranno quasi bianchi.
- 2 A questo punto incorporatevi delicatamente il porto (o il maderia), mescolando con molta cura.
- 3 Mettete la casseruola a bagnomaria, avendo cura di mantenere la fiamma sempre piuttosto bassa, in modo che l'acqua raggiunga soltanto un leggero bollore.
- 4 Lasciate cuocere lo zabaglione fino a che sarà ben gonfio. Toglietelo quindi dal fuoco e tenetelo momentaneamente in caldo nel bagnomaria.
- 5 Estraete intanto il gelato dal freezer e ricavatene delle palline che disporrete in coppe individuali da dessert. Versate in ciascuna coppa un quarto del quantitativo dello zabaglione ancora caldo e servite.