



ZABAIONE Salutista

Ingredienti per 4 persone

2 uova
7 tuorli
9 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di caffè solubile
4 cucchiaini di brandy
6 cucchiaini di Marsala secco o Porto
200 gr. di panna montata

 35 min.

 Media

 395 kcal

Per lo zabaione al caffè montare le uova e tre tuorli con cinque cucchiaini di zucchero, aggiungere il brandy e cuocere a bagnomaria. Togliere dal fuoco, aggiungere il caffè solubile e far raffreddare mescolando.

Preparare un semifreddo allo zabaione montando quattro tuorli con quattro cucchiaini di zucchero, aggiungere il Marsala e cuocere a bagnomaria finché la massa è gonfia e consistente. Raffreddare mescolando, quindi aggiungere la panna con movimenti dal basso verso l'alto. Mettere in freezer per circa 4 ore, quindi ridurre in palline e conservare in freezer.

Al momento di servire, stiepidire a bagnomaria lo zabaione al caffè, versarlo nelle coppe e mettere al centro, in modo che rimanga completamente coperta, una pallina di semifreddo. Portare subito in tavola guarnendo con caffè in polvere e foglioline di menta.