
Deser zabaione

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1535 razy.

Kuchnia włoska

4 żółtka

4 łyżki cukru

8 łyżek wina marsala lub muskat

Żółtka wlać do miedzianego, nieocynkowanego naczynia z wypukłym dnem. Do żółtek wsypać cukier i dokładnie utrzeć. Stopniowo wlewać wino. Naczynie z tak przygotowaną masą umieścić w większym naczyniu z wrzątkiem (bez zanurzania dna w wodzie) i gotować cały czas mieszając, aż masa zgęstnieje. Gotową masę nakładać łyżką do pucharków i podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD