Deser zabaione

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1604 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD