Zabaione

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2676 razy.

4 żółtka,

4 kopiaste łyżki cukru,

szczypta mąki kartoflanej,

kieliszek wina marsala,

ewentualnie skórka starta z 1 cytryny lub cynamon

Przygotować 2 garnki do gotowania na parze. Większy napełnić wodą do 3/4 wysokości i postawić na ogniu. W mniejszym, żaroodpornym garnku ubić starannie żółtka z cukrem i szczyptą mąki kartoflanej. Gdy mieszanina stanie się pulchna i płynna, stopniowo wlewać wino (klasyczna miara 5 połówek skorupki jajka), przy czym każda następna porcja powinna być wlewana po wchłonięciu poprzedniej. Mniejszy garnek wstawić do większego z wrzątkiem i gotować przez 5 minut ciągle mieszając, póki krem nie zgęstnieje. Zdjąć z ognia i przelać do 4 pucharków. Podawać na ciepło z biszkoptami, kocimi języczkami lub podobnymi wypiekami. Zabaione to deser sam w sobie, a także składnik innych deserów. Można dodawać go do lodów, ciast, biszkoptów, a nawet babki drożdżowej. To dobry dodatek do owoców np. truskawek czy poziomek. To tradycyjny deser wzmacniający kochanków po nocy poślubnej.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>