

ZABAIONE AL PORTO CON FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti:

10 tuorli d'uovo freschissimi
dl.2,5 marsala secco
dl.2,5 vino bianco dolce
gr.80 zucchero
frutti di bosco

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti insieme. Portare a leggero bollore dell'acqua in un recipiente che contenga un secondo tegamino con il composto dello zabaione e cuocerlo a bagnomaria lavorandolo sempre con la frusta. Quando comincerà a inspessirsi gonfiandosi toglierlo dal caldo. Mettere in una coppa i frutti di bosco e coprire con lo zabaione. A piacere spolverare con lo zucchero a velo abbondante e caramellare.