

ZABAIONE CON FRAGOLE

Ingredienti

- farina (40gr)
- zucchero (100gr)
- 4 tuorli d'uovo
- fragole (120gr)
- Marsala (150ml)
- vino bianco secco (150ml)
- panna montata spray (20ml)

Come si prepara

Lavate le fragole in acqua ghiacciata, poi scolatele, asciugatele delicatamente e privatele del picciolo, tagliatele a spicchietti e ponetele in frigorifero.

In una ciotola, lavorate i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenete un composto ben amalgamato, aggiungete la farina continuando a mescolare.

Mettete a scaldare insieme, in un tegame piuttosto capiente, il vino e il Marsala, avendo cura di non farli bollire.

Unite al vino e al Marsala caldi, il composto di uova, zucchero e farina, quindi portate a ebollizione e fate cuocere il tutto per tre o quattro minuti.

Togliete il tegame dal fuoco e lasciate raffreddare, mescolando di tanto in tanto.

Quando la crema sarà completamente fredda, incorporate delicatamente la panna montata.

Togliete dal frigo le fragole preparate precedentemente e, distribuite nelle ciotoline singole strati alternati di crema zabaione e spicchietti di fragole.

Decorate la superficie con le fragole e ponete in frigorifero fino al momento di servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale



Valore energetico

195 kcal
816 kJ

Tags

creme, frutta, budini, dolci al cucchiaio, dolci in coppa, Zabaione con fragole

