

ZABAIONE



Zabaione je asi nejklašičtější italský sladký krém, který se připravuje hlavně k panettone, ale můžete jej podávat i samotný ve skleněných pohárcích ozdobený šlehačkou, oplatky či kousky ovoce. Servíruje se teplý nebo vlažný. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Vyšlehejte žloutky s cukrem do pěny. Vařte ve vodní lázni na velmi nízkém žáru deset minut. Za stálého šlehání přidejte špetku mouky, dávejte pozor, aby se směs nezačala vařit. Ohřejte likér, přidejte ho k zabaione a stále míchejte metličkou. Přidejte špetku skořice, sundejte z plotny a podávejte.

Suroviny

5 žloutků	80 g cukru
150 ml marsaly (můžete nahradit mnoha jinými likéry: brandy, cognac, vin santo, porto nebo rum)	skořice



MOUČNÍKY



KRÉMY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST