

Zabaglione Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Napomena: Ovo je recept za klasični Zabaglione. Trebat će vam vino Marsala, međutim možete koristiti bilo koje suho bijelo vino ili liker po želji. Jako je ukusan s Limoncellom ili Amaretto likerom.

Vrijeme pripreme : 5 minuta

Vrijeme kuhanja : 20 minuta

Spremno za 25 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Žumanjci 80g (4 žumanjka srednje veličine)
- Šećer 60g
- Vino Marsala 50ml
- Svježe jagode
- Hrskavi keksi

Upute

1. Stavite žumanjke i šećer u vatrostalnu posudu i istucite pjenjačom.
2. Dodajte vino Marsala i dobro promiješajte.
3. Stavite sve na toplu kupku i tucite dok smjesa ne postane gusta i blijeda. Zabaglione bi trebao dosegnuti temperaturu od 70°C.
4. Stavite zdrobljene kekse na dno zdjelice i na njih stavite narezane jagode.
5. Izlijte Zabaglione preko jagoda, stavite još jagoda na vrh i pospite naribanom koricom limete.