
MANTECATO ALLO ZABAIONE

Ingredienti per 4 persone:

- una base per mantecati alla crema,
- un bicchiere di marsala secco,
- quattro tuorli,
- 40 g di zucchero.

Preparate la base per il mantecato alla crema e unitevi alla fine, un bicchierino di marsala.

Levate dal fuoco e lasciate raffreddare.

Versate quindi il composto nella gelatiera e tenete in freezer per il tempo necessario a far gelare il mantecato.

Preparate ora lo zabaione, che verserete sul gelato: sbattete energicamente i tuorli con lo zucchero e, quando saranno spumosi incorporatevi, poche gocce alla volta e sempre mescolando, il marsala rimasto.

Mettete sul fuoco, a fiamma bassissima, (o, meglio ancora, a bagnomaria) e fate addensare, continuando a mescolare ed evitando che il composto raggiunga l'ebollizione.

Quando avrete ottenuto una crema densa, toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare.

Distribuite il gelato, a palline, nelle coppe individuali e versa tevi sopra lo zabaione freddo (volendo, potrete ottenere uno "chaud-froid" versando sul gelato lo zabaione ancora caldo).

Servite con cialde o con altri biscotti secchi.