

PANETTONE ALLO ZABAIONE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro tuorli,
- 100 g di zucchero,
- marsala,
- quattro grandi fette di panettone,
- una tavoletta di cioccolato,
- un bicchiere di panna,
- quattro ciliegine candite.

Ponete in una casseruola i quattro tuorli con lo zucchero e montateli con una piccola frusta.

Quando saranno gonfi e spumosi, diluiteli con quattro mezzi gusci d'uovo pieni di marsala, mescolando bene; trasferite la casseruola sul fuoco (o mettetela a bagnomaria) e, mantenendo la fiamma al minimo, continuate a mescolare finché la crema non accennerà a bollire.

Togliete allora il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare.

Fate tostare le fette di panettone, grattugiate il cioccolato e montate la panna.

Non appena lo zabaione sarà freddo, sistemate le fette calde di panettone sul piatto da dolci, irroratele di zabaione, cospargete la superficie di cioccolato grattugiato, mettete al centro di ogni fetta uno sbuffo di panna e sopra questa una ciliegina candita.

Portate subito in tavola.