

MARRONI SETTECENTO

Ingredienti per 4 persone:

Per lo zabaione:

- 6 tuorli d'uovo,
- 250g. di zucchero in polvere,
- una bustina di vanillina,
- 2 dl. di moscato,
- 2 dl. di panna fresca.

Per gli stampini:

- un tortino di pan di spagna.

Per la salsa:

- 4 cucchiaini di miele,
- 100g. di nocciole tritate,
- 4 marron glacé.

Preparare uno zabaione al moscato e unire la panna; coprite gli stampini con pan di spagna e mettete in freezer.
Per la salsa: scaldare a bagnomaria miele, aroni e granella di nocciole e guarnire il soufflé.