

684. SFORMATO DI SAVOIARDI CON LO ZABAIONE

Savoardi, grammi 100.
Uva malaga, grammi 70.
Detta sultanina, grammi 50.
Cedro candito, grammi 30.
Marsala, quanto basta.

All'uva malaga togliete i semi. Il cedro candito tagliatelo a pezzettini. Prendete uno stampo col buco in mezzo ed ungetelo col burro diaccio, poi intingete leggermente e solo alla superficie i savoiardi nella marsala e con questi riempite lo stampo intramezzandoli a suoli con le uve e il candito.

Fate una crema con:

Latte, decilitri 2.
Uova intere, n. 2.
Zucchero, grammi 50.
Odore di vainiglia.

Così cruda versatela nello stampo sopra i savoiardi. Cuocetelo a bagno-maria, sformatelo caldo e, prima di mandarlo in tavola, riempite traboccante il buco con uno zabaione, che lo investa tutto, composto di

Uova intere, n. 2.
Marsala, decilitri 1 1/2.
Zucchero, grammi 50.

Il composto dello zabaione montatelo colla frusta in una bacinella sopra al fuoco. Alle uve potete sostituire frutta giulebbate, oppure un misto delle une e delle altre, come pure un misto di cedro e di arancio candito. Potrà bastare per sei persone. È un dolce che piace.