

722. ZABAIONE

Rossi d'uovo, n. 3.

Zucchero in polvere, grammi 30.

Vino di Cipro, di Marsala, o di Madera, decilitri 11/2 pari a nove cucchiainate circa. Doppia dose potrà bastare per otto persone. Se lo desiderate più spiritoso aggiungete una cucchiainata di rhum; anche un cucchiaino di cannella in polvere non ci sta male. Lavorate prima con un mestolo i rossi d'uovo collo zucchero finché sieno divenuti quasi bianchi, aggiungete il liquido, mescolate, ponetelo sopra un fuoco ardente frullandolo continuamente e guardandovi dal farlo bollire perché impazzirebbe; levatelo appena comincia ad alzare. Meglio, io credo, sia il servirsi della cioccolatiera.