

BAVARESE DI ZABAIONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fogli di colla di pesce
- 5 tuorli d'uovo
- 150 g di zucchero
- 15 cucchiaini di vino marsala
- 50 cl di panna montata

Mettete la colla di pesce ad ammorbidire in un po' d'acqua fredda ed intanto sbattete in una casseruolina con un cucchiaino di legno i tuorli con lo zucchero, fino a quando saranno diventati spumosi.

Versatevi il marsala, poco per volta, e mettete il recipiente a bagnomaria: lasciate quindi cuocere lo zabaglione fino a quando comincerà a gonfiarsi, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Togliete il recipiente dal fuoco e lasciate raffreddare lo zabaione.

Unite quindi la panna montata mescolando con delicatezza; mettete il composto in uno stampo scannellato e lasciatelo gelare in frigorifero per circa 2 ore.

Al momento di servire immergete lo stampo per un attimo in acqua bollente, poi capovolgete il dolce su un piatto da portata.