

## Zabaione classico e al cioccolato

### Lo zabaione

è una delle **creme più classiche**

e apprezzate: preparato **sbattendo a lungo** tuorli

d'uovo e **zucchero**, viene

arricchito generalmente con

**Marsala secco** (ma anche con

Porto, Madera, Malaga, Vin

Santo, Moscato, ecc... o con liquori profumati quali, per esempio, il Kirsch o il Rum), e **cotto a bagnomaria** fino a divenire denso e spumoso.

Viene in genere **servito in coppe di vetro** e accompagnato da **biscotti secchi, frutta fresca o panna montata**.



### Ingredienti

**Uova 8 tuorli** **Vino Liquoroso 100 ml** **Zucchero 160 gr**

### Preparazione:



Prendete le **8 uova** e separate i tuorli dagli albumi (questi ultimi non vi serviranno). Mettete lo **zucchero** (1) e i tuorli (2) in una ciotola di acciaio con il manico e dal fondo spesso (che dovrà poi essere posta a bagnomaria), e sbattete con una frusta (o con lo sbattitore elettrico) (3) fino a che non si formi una crema gonfia, spumosa, liscia e quasi bianca (4).



Unite a poco a poco il **vino**, sempre sbattendo per fare assorbire bene il liquido (5), e quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, immergete la pentola a bagnomaria in un'altra pentola più grande che la contenga, riempita per 1/3 di **acqua** caldissima: il fuoco deve essere molto basso e l'acqua non deve mai bollire, ma piuttosto deve mantenere un lieve fremito. Mescolate con la frusta per circa 10-15 minuti, finché non vedrete la crema gonfiarsi, addensarsi e diventare vellutata (6); a questo punto potete togliere lo zabaione dal fuoco e servirlo immediatamente in coppette di vetro.

Se invece volete gustarlo freddo dovrete mescolarlo di tanto in tanto fino a raffreddamento avvenuto, per evitare che il **vino** si separi dalla crema depositandosi sul fondo.

Lo **zabaione al cioccolato**, è una variante del classico zabaione: arricchito con **cioccolato fondente**, va **gustato caldo** e accompagnato con biscotti a piacere.



### Ingredienti

**Cioccolato fondente 80 gr** **Marsala 8 cucchiari**  
**Uova 4 tuorli** **Zucchero 60 gr**

### Preparazione:

Tritate il **cioccolato fondente** e tenetelo da parte: ponete i **tuorli d'uovo** e lo **zucchero** in una pentola d'acciaio con il manico e il fondo spesso, e sbattete gli ingredienti con uno **sbattitore elettrico** (o con una frusta) fino a che il composto diventa gonfio, liscio e quasi bianco. Aggiungete a filo il **Marsala**, e quando sarà ben amalgamato, introducete, sempre sbattendo, il **cioccolato tritato**.

A questo punto mettete la pentola sul fuoco a **bagnomaria**, e facendo attenzione che l'**acqua non bolla mai**, sbattete il composto per almeno **10 minuti**, e comunque fino a che raddoppi il suo volume e ne risulti una crema liscia e vellutata.

Togliete la pentola dal bagnomaria, e versate lo zabaione caldo **nelle coppette**. Servite immediatamente.

### Consiglio:

Potete guarnire lo zabaione con dei riccioli di **cioccolato al latte o bianco**, e accompagnarlo con dei biscottini al **cioccolato** oppure con delle lingue di gatto o degli amaretti.