

# BAVARESE DI ZABAIONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- Quattro fogli di colla di pesce,
- cinque tuorli, 150 g di zucchero,
- quindici cucchiaini di marsala,
- mezzo litro 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 zabaione 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.