ZABAIONE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro tuorli,
- 150 g di zucchero,
- marsala,
- panna montata,
- ciliegine candite.

Rompete le quattro uova, separando accuratamente i tuorli dagli albumi, e mettete i primi in una casseruolina (o meglio ancora nel classico polsonetto di rame non stagnato) con lo zucchero: con una frusta sbattete gli ingredienti finché avrete ottenuto un composto soffice, spumoso e quasi bianco.
Ora incorporate il marsala, poco alla volta, calcolando un quantitativo corrispondente a quello contenuto in mezzo guscio d'uovo, per ogni tuorlo usato.
Mescolate con cura, poi mettete il recipiente su fuoco bassissimo, meglio se a bagnomaria, e fate cuocere lo zabaione, sempre rimestando nello stesso senso, fino a quando comincerà ad inspessirsi, aumentando di volume e diventando leggermente spumoso.
A questo punto, levatelo subito dal fuoco e versatelo in coppette individuali (o se volete, in una grande coppa da dessert): potete consumarlo caldo, oppure freddo, guarnito con un ciuffetto di panna montata e una ciliegina candita, disposti su ciascuna tazza.
Accompagnate questo classico zabaione con biscotti o fette biscottate dolci.