

## ZABAIONE ALLA ROTSCCHILD

Ingredienti per 6 persone:

- sei tuorli,
- 180 g di zucchero,
- dodici cucchiaini di champagne.

Mettete i tuorli in una casseruola (meglio se nel recipiente di rame non stagnato adatto per lo zabaione) con lo zucchero. Montateli, usando preferibilmente un frullino, fino a che saranno ben gonfi e spumosi, quindi unite, versandolo poco alla volta, lo champagne.

Mescolate bene con un cucchiaino di legno e ponete il composto a fuoco bassissimo, lasciandovelo finché non accenna a bollire e continuando a rimestare.

Togliete quindi dalla fiamma lo zabaione, versatelo in una grossa coppa di cristallo e servitelo ancora fumante.