ZABAIONE BRASILIANO

Ingredienti per 6 persone:

- sei tuorli,
- 170 g di zucchero,
- dodici cucchiai di caffé,
- cannella in polvere,
- savoiardi.

Mettete i tuorli in una terrina con lo zucchero e, con un cucchiaio di legno, o meglio ancora con un frullino a mano o elettrico, montateli finché saranno diventati gonfi e spumosi.
Incorporatevi quindi il caffè, poco alla volta e rimestando in continuazione.
Ponete il composto al fuoco in una casseruolina o nell'apposito polsonetto, continuando a mescolare e tenendo la fiamma al minimo, e lasciatevelo finché non accenna a bollire.
Togliete allora immediatamente dal fuoco e distribuite lo zabaione in coppette individuali, spolverizzandolo con cannella in polvere; conservate in frigorifero per 60 minuti e, prima di portare in tavola, guarnite lo zabaione brasiliano con savoiardi.