

LAMPONI ALLO ZABAIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 8 cucchiaini di marsala,
- 8 cucchiaini di zucchero,
- 2 fogli di colla di pesce,
- g 80 di panna montata,
- g 400 di lamponi,
- 4 cucchiaini di latte scremato,
- dolcificante artificiale.

Preparate lo zabaione sbattendo bene i tuorli d'uovo con il marsala, lo zucchero, il latte e il dolcificante (del tipo adatto alla cottura).

Unite la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua e ben strizzata.

Fate addensare a bagnomaria.

Lasciate raffreddare.

Aggiungete delicatamente la panna e gli albumi montati a neve ben ferma.

Versate la crema in 4 coppette e ricoprite con i lamponi.

Potete anche usare altri tipi di frutti di bosco oppure pesche o albicocche a pezzetti.