CREMA DI ZABAIONE

Ingredienti:

- 4 tuorli d'uovo,
- 4 cucchiai di zucchero,
- 8 cucchiai di marsala.

Mettete in un casseruolino fondo i tuorli d'uovo, lo zucchero e il marsala, e mettete il casseruolino in un'altra casseruola più bassa piena d'acqua calda portando tutto sul fuoco.
Lavorate le uova e il resto con una frusta per salse o con il frullino di legno.
Vedrete che addenseranno così da formare una massa soffice e compatta.
Lo zabaione non deve bollire, quindi non perdetelo d'occhio neppure un istante e, quando lo vedete e sentite denso, servitelo caldo.