

COPPA GIGANTE ALLO ZABAIONE

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di lamponi,
- kirsch,
- quattro tuorli,
- 150 g di zucchero,
- marsala,
- 1/4 di panna,
- zucchero a velo,
- una dozzina di amarene sciroppate.

Pulite, lavate e sgocciolate i lamponi quindi metteteli in una scodella, spruzzateli di kirsch e introduceteli in frigorifero per 1 ora.

Mettete in una casseruolina di rame non stagnato o di smalto i quattro tuorli e montateli con lo zucchero fino a renderli morbidi e spumosi.

A questo punto unite il marsala (calcolando, che per ogni uovo usato, mezzo guscio pieno di marsala): versatelo adagio poco per volta, continuando a montare le uova per amalgamare alla perfezione il vino.

Mettete ora il composto sul fuoco a bagnomaria e a calore moderatissimo; sempre mescolando, lasciate cuocere fino a che la crema non accennerà a bollire; quindi toglietelo subito dalla fiamma.

Lasciate intiepidire, poi versate lo zabaione in una grande coppa che potrete portare in tavola e introducetelo in frigorifero per circa 2 ore.

Poco prima del tempo stabilito, montate la panna a neve piuttosto soda con 30 g di zucchero a velo e, con l'apposita siringa, decorate a piacere la coppa che avrete tolto dal frigorifero.

Sistematela qua e là i lamponi e le amarene e portate in tavola.