

Zabajone



Składniki:

4 żółtka (ogrzone do temperatury pokojowej)
5 łyżek drobnego cukru (ok. 75 g)
50 ml słodkiego wina Moscato d'Asti

Do podania: garść świeżych owoców (np. jeżyny, jagody, borówki, maliny)

OPCJONALNE DODATKI: podłużne biszkopeciki, ciasteczka amaretti lub cantuccini, starta skorka z pomarańczy lub limonki, kakao, mocna kawa espresso

Przygotowanie:

- Przygotować garnek i odpowiednio szerszą miskę. Na dno garnka nalać niewielką ilość wody (wystarczy na wysokość ok. 1 cm), garnek z wodą ustawić na najmniejszym gazie.
- Do miski przełożyć żółtka i rozmieszać je (różgą lub trzepaczką) przez ok. 2 minuty (ręcznie lub mikserem na małych obrotach).
- Ciągłe roztrzepując żółtka dodawać stopniowo drobny cukier, tak aby cukier się rozpuścił (przez ok. 4 minuty), w tym czasie żółtka z cukrem będą stawały się coraz jaśniejsze i bardziej "napuszone".
- Miskę postawić na garnku z wodą (uważać aby dno miski nie dotykało poziomu wody w garnku, w przeciwnym razie z żółtek zrobi się jajecznicą). Cały czas roztrzepując dodawać stopniowo likier (przez następne 4 minuty).
- Przygotowane zabajone udekorować świeżymi owocami i ulubionymi dodatkami, np. oprószyć kakao i podawać z biszkoptami. Inną propozycją (jak na drugim zdjęciu) jest dodanie zabajone do filiżanki mocnego espresso.

WSKAZÓWKI

Zabajone (inaczej zabaglione, zabaione) to włoski kogel mogel z żółtek ubijanych na parze z cukrem i dodatkiem słodkiego likieru. Przy przygotowywaniu zabajone ważna jest staranność wykonania i cierpliwość (cały proces roztrzepywania żółtek trwa nie mniej niż 10 minut). Dobrze zrobione zabajone jest gęste i puszyste, podczas wlewania do pucharków układa się w formie wstęgi.

Bona Appetita!