

Coppa Gigante Allo Zabaglione

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 accenner? a bollire; quindi toglietelo subito dalla fiamma. Lasciate intiepidire, poi versate lo zabaglione 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. Sistemate qua e l? i lamponi e le amarene e portate in tavola.

Ingredienti

150 G Lamponi
Kirsch
4 Tuorli D'uovo
150 G Zucchero
Vino Marsala
25 Cl Panna
Zucchero A Velo
12 Amarene Sciropate

Note

Preparazione: 20 minuti.