

Gratin Di Frutti Di Bosco Allo Zabaglione

Lavate velocemente fragole, more, lamponi, mirtilli. Sgocciolate la frutta. Tagliate in due i frutti pi? grandi. Distribuite i frutti di bosco sul fondo di una pirofila o in tegamini individuali da forno. Preparate lo zabaglione: in una casseruola sbattete i tuorli con lo zucchero e due cucchiaini di Grand Marnier. Ponete il recipiente a bagnomaria e cuocete a fiamma bassa mescolando fino a quando il composto si addensa. Ritirate subito perch? lo zabaglione non deve bollire. Profumatelo con la buccia grattugiata di mezzo limone. Versatelo sulla frutta e ponete sotto il grill del forno fino a quando lo zabaglione diventa color oro. Servitelo caldo, tiepido oppure freddo.

Ingredienti

500 G Frutti Di Bosco (fragole, More, Lamponi)
3 Tuorli D'uovo
60 G Zucchero
1/2 Limone (scorza Grattugiata)
2 Cucchiaini Grand Marnier

Note

Preparazione: 20 minuti.