

www.SztukaKulinarna.pl

Deser zabaione

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	żółtko	
4	łyżki	cukier	
8	łyżki	wina marsala lub muskat	

Przepis Żółtka wlać do miedzianego, nieocynkowanego naczynia z wypukłym dnem. Do żółtek wsypać cukier i dokładnie utrzeć. Stopniowo wlewać wino. Naczynie z tak przygotowaną masą umieścić w większym naczyniu z wrzątkiem (bez zanurzania dna w wodzie) i gotować, cały czas mieszając, aż masa zgęstnieje. Gotową masę nakładać łyżką do pucharków i podawać na stół. Składniki

4 żółtka, 4 łyżki cukru, 8 łyżek wina marsala lub muskat.