Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Mara Marchi

Semifreddo allo zabaione

Semifreddo allo zabaione

INGREDIENTI;
500 gr di panna liquida per dolci
6 tuorli
120 gr di zucchero
60 gr di marsala secco
60 gr di vino bianco

Per fare lo zabaione montate i tuorli con lo zucchero e proseguite a bagnomaria aggiungendo poco alla volta il marsala e il vino fino a che il composto non diventa una crema spumosa.
Laciate raffreddaro lo zabaione, una volta freddo unitelo alla panna precedentemente montata. Rivestite la uno stampo da plum cake con la pellicola e riempiterlo con la crema e mettete in freezer per qualche ora.
Servite a piacere, noi abbiamo scelto panna montata e viole.