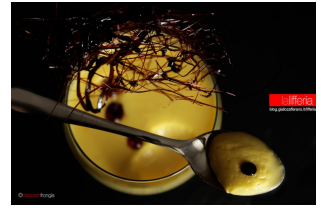


Crema allo zabaione al cucchiaino



ingredienti

3 tuorli d'uovo
75 ml di panna fresca
2 cucchiaini di cognac
2 cucchiaini di zucchero
mezzo foglio di colla di pesce (un grammo)

per decorare

2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di acqua

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

RASSODAMENTO

2 ore

TEMPO TOTALE

2 ore 30 min

2 persone

procedimento

Montare la panna e mettere da parte. In una ciotolina, lasciare ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

In una ciotola, radunare i tuorli e lo zucchero, quindi porre a bagnomaria e sbattere con una frusta (o uno sbattitore elettrico) per 10-15 minuti, fino ad ottenere una crema gonfia, chiara e spumosa. Togliere la ciotola dal bagnomaria ed incorporare la colla di pesce strizzata, mescolando fino a che non sarà perfettamente disciolta. Far raffreddare il composto, ponendo la ciotola in una terrina con ghiaccio (o anche acqua fredda), mescolando di tanto in tanto affinché non si formi la "pellicina".

Quando la crema sarà raffreddata, incorporare delicatamente la panna montata ed il cognac, usando una spatola e operando dei movimenti dal basso verso l'alto, fino a che non si otterrà una crema omogenea. Porzionare la crema allo zabaione in due coppe individuali e riporre in frigorifero.

Nel frattempo, preparare le decorazioni di caramello. Stendere un foglio di carta da forno sul piano di lavoro. In un pentolino, preferibilmente d'acciaio, disporre lo zucchero e l'acqua. Mescolare con un cucchiaino, avendo cura di inumidire tutto lo zucchero. Porre sul fornello a fiamma dolce e lasciar cuocere, mescolando di tanto in tanto, fino a che lo zucchero non sarà sciolto perfettamente ed il composto raggiungerà un colore leggermente ambrato. Togliere dal fuoco e far cadere qualche goccia di composto sulla carta da forno. Mescolare il caramello rimasto nel pentolino, raffreddandolo progressivamente, fino a che non raggiungerà una consistenza pastosa e,

sollevando il cucchiaino, non comincerà a produrre dei "fili". Ricavare quindi, con movimenti del cucchiaino verso alto, dei filamenti e modellarli con le dita, fino a formare un groviglio della forma desiderata. Posare quindi la decorazione sulla carta da forno e procedere con la seconda decorazione.

Collocare le gocce di caramello sulla superficie della crema e posizionare il groviglio caramellato sul bordo. Servire subito o conservare in frigorifero fino al momento del servizio.