

Semifreddo allo zabaglione

Ricetta avuta da mia madre

Ingredienti

500 gr. panna fresca
6 tuorli d'uovo
12 cucchiaini di marsala secco
6 cucchiaini di zucchero

Recipienti

Uno stampo tipo plum-cake lungo circa cm. 30 foderato di pellicola trasparente oppure 2 stampi da plum-cake piccoli (in ognuno andrà circa gr. 400 di composto).

Procedimento

Mettete i tuorli in un polsonetto, o, se non l'avete in un tegame d'acciaio inossidabile, e sbatteteli con una frusta a mano piccola aggiungendovi, alternativamente, un cucchiaino di zucchero e due cucchiaini di marsala. Continuate così fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso. Adagiare il polsonetto su un bagnomaria caldo. Fare addensare lo zabaglione sbattendo continuamente con la frusta. Se usate un tegame, ponete attenzione all'eventuale addensarsi del composto ai bordi del fondo del tegame. Lo zabaglione sarà cotto quando, sollevando la frusta, le gocce di zabaglione che cadranno sul resto "scriveranno". Fare raffreddare lo zabaglione, rimestandolo di tanto in tanto, affinché non formi una pellicina.

Nel frattempo, montate la panna a cui unirete, infine, lo zabaglione raffreddato avendo cura di ottenere un composto omogeneo. e mettete in freezer per almeno 5-6 ore. (Di solito lo preparo almeno il giorno prima).

Toglietelo dal freezer e ponetelo in frigo una o due ore prima di servire. Sformatelo sul piatto di portata.

Varianti

A tutto il composto si può unire:

- cioccolato a pezzettini
- torrone ridotto in polvere con un mixer
- mandorle ridotte in polvere con un mixer.

Si può servire con biscottini intrisi di Gran Marnier.

Si può fondere 200 o 300 gr. di cioccolato fondente a bagnomaria e far colare il cioccolato fuso caldo sopra il semifreddo.

