



Zabaione caldo ai lamponi



[Zuccherissimo di Canna](#)



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti per lo Zabaione caldo ai lamponi per 6 persone

- 325 g Tuorli d'uovo (circa 13)
- 110 g Uova (circa 2)
- 1 bicchiere Vino bianco
- 2 bicchieri Marsala
- 2 cucchiaini Rum
- 300 g Zuccherissimo di Canna
- 250 g Gelato di vaniglia o fior di panna
- 2 cestini Lamponi
- A piacere Menta (qualche foglia)
- A piacere Cioccolatini
- A piacere Pinoli o granella di pistacchi

Procedimento



1. Sbattete le uova ed i tuorli con lo zucchero.



2. Aggiungete poi i vini, il rum e cuocete lo zabaione a bagnomaria finché il composto non diventi denso e spumoso. Prestate attenzione a non far mai bollire l'acqua della pentola del bagnomaria.



3. Preparate ora il dessert mettendo, in una coppetta trasparente, una pallina di gelato ed i lamponi.



4. Ricoprite con lo zabaione tiepido e guarnite con una fogliolina di menta, un cioccolatino ed i pinoli o la granella di pistacchi.