

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 cucchiai** 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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED