
Zabaione soffice al moscato

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Buono al cucchiaino o per farcire bignè. Ma se volete stupire i vostri commensali lasciatelo solidificare in frigo. Sarà una vera delizia per le papille gustative!

Ecco un dolce davvero fantastico: uno zabaione soffice e solido al moscato, per così dire "alleggerito" con panna montata; tecnicamente non è più leggero, ma vi assicuro che al palato la sensazione è questa. Il tutto guarnito con dell'ottimo cioccolato extra fondente e colorato con un po' di topping alle fragole.

L'ho montato nella planetaria per un tempo abbastanza lungo, circa 40 minuti, ma vi assicuro che è il tempo necessario per creare la giusta consistenza, soffice e spumosa. Questo zabaione è ottimo appena preparato e può essere usato sia al cucchiaino che per farcire bignè, ma vi assicuro che una volta fatto solidificare in frigorifero darà il meglio di sé, una sensazione morbida, soffice, dolce e profumata sul cucchiaino, così gustoso da essere un autentico piacere per il palato! Occorre solo stare attenti a condividere con gli ospiti le coppette e non mangiarsele tutte da soli!

Ecco come prepararlo:

Ingredienti per una decina di coppette

3 rossi d'uovo

300 grammi di panna montata

150 grammi di zucchero a velo

due fogli di gelatina

100 grammi di moscato

50 grammi di marsala

scaglette di cioccolato extra fondente

gelatina di fragole

Incominciate montando con la frusta la panna, mi raccomando deve essere sempre bella fredda quando la si mette a montare, manterrà meglio l'aria all'interno restando soffice e spumosa. Non occorre che sia completamente montata, anzi è preferibile lasciarla ancora un po' lucida, quindi la si può trasferire in una ciotola, coprire e conservare al fresco.

Versare nella planetaria lo zucchero a velo, separare i tuorli dal bianco e versarli nella planetaria, incominciare a far andare a bassa velocità.

In un pentolino portare a incipiente ebollizione (quando incominciano a comparire le bollicine) il moscato e il marsala, spegnere la fiamma e sciogliere all'interno i due fogli di gelatina. Versare a filo all'interno della planetaria e lasciar andare in moto a velocità minima per almeno mezz'ora, meglio ancora quaranta minuti.

Finito di montare in planetaria, aggiungere la panna con una spatola e amalgamare dal basso verso l'alto senza mescolare.

Versare quindi nelle coppette e mettere a raffreddare e condensare in frigorifero coprendo con carta trasparente. Una volta solidificato, aggiungere un po' di scaglette di cioccolato extra fondente e a piacere un po' di gelatina (topping) alla fragola.

Buon appetito!