



ZABAIONE

Ingredienti:

- 4 tuorli
- 20 g di Dietor Cuor di Stevia
- Semi di mezza bacca di vaniglia
- 10 g di amido di mais
- 100 ml di Marsala
- 200 ml di panna fresca

Procedimento:

In una ciotola montate i tuorli con la stevia, l'amido di mais e i semi della bacca di vaniglia.

Scaldare il Marsala e versatelo molto lentamente sulle uova continuando a montare, per evitare che i tuorli cuociano e per far diventare spumoso il composto.

Fate intiepidire e poi aggiungete 150ml di panna montata; versate il tutto in coppette o bicchierini, poi fate raffreddare in frigo per 3 ore.

Servite lo zabaione con ciuffi di panna rimasta.