

Mascarpone zabaglione s lesními plody



sRecepty

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

705 kalorií , **60 g** cukrů , **24 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/mascarpone-zabaglione-s-lesnimi-plody>

Příprava

Připravíme si vodní lázeň (horní nádoba se nesmí dotýkat vody, aby se nám vejce nesrazila). Do vodní lázně dáme žloutky a cukr a pomalu vyšleháváme (cca 3 minuty). Pomalu zašleháme víno Marsala, povaříme za stálého šlehání 10-15 minut, dokud žloutky nedosáhnou teploty 140 stupňů. Dáváme pozor, aby se nesrazily. Poté dáme zchladit do lednice, vyšleháme šlehačku a smícháme dohromady. Podáváme s lesním ovocem a mascarpone, posypané čokoládovými hoblinami.

Ingredience

- 5 žloutků
- 1/3 hrnku krupicového cukru
- 1/3 hrnku vína Marsala
- 1 hrnek šlehačky
- 5 ¼ hrnku čerstvých lesních plodů
- 2 hrnky mascarpone
- čokoláda

Kategorie

Svatý Valentýn, Svátek matek, Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Něco extra, Labužník, Návštěva, Rodina, Vegetarián

