

Zabaione zapečené s ovocem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1149 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/zabaione-zapecene-s-ovocem>

Příprava

Na sporák připravte hrnec s vyšším okrajem a napusťte do něj vodu asi do výšky 8 cm. Sežeňte si kovovou misku, která bude pasovat na hrnec tak, aby se nedotýkala dnem vody. Do té pak dejte žloutky, cukr a víno. Přiveďte vodu v hrnci k varu, poté ztlumte teplotu na střední výkon. Jakmile se dostanete do tohoto stádia, misku vložte na hrnec a pomocí ruční metly celý obsah svižně míchejte, pokračujte asi 5 minut, nebo dokud vám nevznikne hustý krém. Mějte však na paměti, že vajíčko se nesmí začít vařit ani hrudkovatět, jelikož připravujete dezert, a ne omeletu. Hotový krém vyjměte z vodní lázně a celou misku ponořte do studené vody a zchladte. Rozehřejte horní rošt trouby na 190 °C a připravte základní krém. Ohnivzdorný talíř pokladte směsí ovoce, to přelijte krémem a dejte zapéct maximálně na 5 minut do trouby. Povrch se hezky zbarví, ale uvnitř zůstane dezert krémový. Krásně nahnědlé zabaione pocukrujte, přidejte mátu a ihned po vyndání z trouby podávejte. Uvidíte, že ohlas bude velký.

Ingredience

- 6 žloutků
- 4–5 lžic krupicového cukru
- 4–5 lžic bílého dezertního vína nebo sherry (nejlepší je Marsala nebo Vin Santo)
- směs čerstvého ovoce (maliny, jahody, borůvky)
- několik lístků čerstvé máty
- trochu moučkového cukru

Kategorie

Italská, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Návštěva, Dezert

Tip k receptu

Při přípravě tohoto receptu je doporučeno poslouchat skladbu Massive Attack - Teardrop.

