

Zabaione al vino speziato

Lo zabaione, la crema piu' delicatamente densa e allo stesso tempo spumosa proposta dalla cucina italiana, puo' essere realizzato con numerose varianti. Questa versione presenta una articolare nota fruttata grazie alle essenze di mela cotogna e arancia. Un dolce cremoso squisitamente invitante! Ottimo per accompagnare dolci secchi.



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

Per il vino alle spezie: (le dosi indicate sono per 600 ml; per questa ricetta ne basteranno solo 100 ml)

1 limone (non trattato)

1 arancia (non trattata)

30 gr di zucchero caramellato

600 ml di vino rosso

½ stecca di cannella

1 cucchiaino di semi di coriandolo schiacciati

1 foglia di alloro

1 cucchiaio di fiori di karkade' (fiori di malvarosa)



2 semi di anice stellato
15 ml di succo di pera concentrato
Per lo zabaione:
60 g di zucchero
50 g di tuorlo d'uovo
10 ml di liquore di mele cotogne

Per servire:
scorza di un'arancia
composta di frutta

Istruzioni per la preparazione

Per preparare il vino alle spezie:

1. Lava gli agrumi in acqua calda. Asciugali, grattugia la scorza di limone e tienine da parte $\frac{1}{2}$ cucchiaino e fare lo stesso con la scorza di arancia. Spremi gli agrumi e tieni da parte il succo.
2. Non montare accessori sull'apparecchio, ma imposta la temperatura al massimo e la velocità a 3. Lascia bollire lo zucchero candito insieme a 50 ml di vino rosso e fino a quando lo zucchero sarà caramellato. Versa il resto vino e il succo degli agrumi nel recipiente. Unisci le spezie, la scorza grattugiata degli agrumi e continua a cuocere. Monta il Paraschizzi e cuoci a 85°C per 15 minuti. Unisci il succo concentrato di pera e porta a bollore per qualche istante. Filtra con un colino.

Per preparare il zabaione:

3. Monta la Frusta a filo e versa il vino, lo zucchero e le uova nel recipiente. Inserisci il Paraschizzi, regola la velocità a 2 e lavora fino a quando il composto sarà omogeneo.
4. Imposta la temperatura a 72° C e la velocità a 2 (utilizzando il controllo ad alta velocità/alta temperatura della Frusta a Filo). Una volta raggiunta la temperatura, fate cuocere per 2-3 minuti. Poni la temperatura a zero e la velocità al massimo (utilizzando il tasto per montare ad alta velocità con la Frusta a Filo grosso). Unisci il liquore di mele cotogne.
5. Versa in bicchieri caldi, guarnisci con un po' di scorza d'arancia grattugiata
fneamente e servi accompagnando con una composta di frutta.