

**Italská kuchyně**  
pro Čechy a Slováky

## Zabaione



**Italská kuchyně**  
pro Čechy

# Ingredience **pro 4 osoby**

<b>6 ks</b>	Žloutky M
<b>120 gr</b>	Moučkový cukr
<b>70 ml</b>	Likérové víno (Marsala secco, Moscato dolce)
<b>12 ks</b>	Cukrářské piškoty Savoirdi (na ozdobení)

## Obtížnost



Příprava:

**15**  
min

Vaření:

**10**  
min

Odpočinek:

**0**  
min

## Cena



**6 žloutků**

Žloutky oddělíme od bílků. Bílky nebudeme potřebovat...



120 gr cukru

Žloutky našleháme s cukrem do světlé a krémové pěny, bude to chtít přibližně 10 minut...



70 ml likérového vína

Po kapkách přišleháme také víno...



Nyní si připravíme vodní lázeň: vhodný hrnec naplníme z jedné třetiny vodou a přivedeme k varu. Snížíme teplotu na minimum a položíme na něj misku se žlutkovou pěnou. Krém mícháme ruční metličkou anebo elektrickým šlehačem asi 10–20 minut, dokud nezvětší svůj objem a nezhoustne...



Hotový krém nalijeme do skleněných pohárků a ihned podáváme, ještě teplý...



Krém můžeme ozdobit šlehačkou, piškoty Savoiardi anebo ovocem.