

# Zabajone

Przepis dodany przez użytkownika ds



**Pyszny i delikatny włoski deser.**

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

## **Potrzebne składniki:**

- Żółtka - 6 szt.
- Wino Marsala (białe) - 1 szkl.
- Rum - 1/4 szkl.
- Cynamon - 1 szczypta(y)
- Cukier - 1/3 szkl.

## **Przydatne akcesoria:**

Garnek, metalowa miska, mikser

## **Etapy przyrządzenia:**

- 1.** Do metalowej miski dajemy żółtka i cukier. Składniki ubijamy na puszystą, białą masę. Wino, rum i cynamon mieszamy w osobnym naczyniu i wolno wlewamy do jajek. Miskę ustawić w kąpielii wodnej i ubijać , aż masa będzie gęsta i jednolita. Następnie sos schłodzić i napełnić pucharki. Wierzch ozdobić wg uznania.

## **Jak podawać?**

W pucharkach, wierzch posypać czekoladą, lub pokruszonymi biszkoptami.

## **Uwagi:**

Sosem można polać ciasta, owoce i lody.