

ZABAIONE AGLI AGRUMI



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 2 pompelmi - 2 arance - ZABAIONE : - 4 tuorli - 75 g di zucchero in polvere - 50 g di succo d'arancia (1 arancia) - 2 cucchiaini di Cointreau®

1. Preparare lo zabaione. Nel frattempo, tagliare i pompelmi e le arance a vivo.
2. Disporre le suprême* in coppette o verrine e versarvi sopra lo zabaione, mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.
3. Servire molto fresco.

ZABAIONE

1. Nel contenitore di metallo, mettere i tuorli con lo zucchero ed il succo d'arancia.
2. Inserire lo sbattitore, togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO 10 minuti/velocità 4/68°C. Raggruppare la preparazione* sul fondo del contenitore se necessario.
3. Quando lo zabaione comincia ad addensarsi (dopo circa 7 o 8 minuti), aggiungere il liquore dall'apertura.

