

## ZABAIONE CON MELA E UVETTA

La mela e l'uvetta mano nella mano si tuffarono nello zabaione...

### **Ingredienti:**

6 tuorli d'uova  
200 g di zucchero  
2 dl di Calvados o di Marsala  
2 dl di panna fresca  
2 mele Golden  
30 g di uvetta  
30 g di burro  
20 g di zucchero di canna



### **Preparazione:**

Montare i tuorli. Riunire i tuorli in un pentolino con il fondo arrotondato o in una ciotola di vetro resistente al calore, aggiungere lo zucchero e montare i tuorli con una frusta, finchè saranno spumosi. Trasferire la casseruola su una pentola con poca acqua in leggera ebollizione e incorporare il liquore scelto, versandolo a filo.

Raffreddare lo zabaione. Mescolare con la frusta e montare lo zabaione con movimenti ampi e ripetuti, incorporando più aria possibile. Quando risulterà molto gonfio e spumoso, trasferirlo dal bagnomaria in una ciotola con acqua e ghiaccio e continuare a mescolare, finchè si sarà ben raffreddato.

Sbucciare le mele. Intanto, mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti, poi sgocciolarla. Sbucciare le mele, prelevare la polpa con uno scavino rotondo, in modo da ottenere tante palline, e cuocerle per 5-6 minuti in una padella con il burro, l'uvetta e lo zucchero di canna, finchè saranno morbide e caramellate. Montare la panna molto fredda e incorporarla allo zabaione, versalo nelle coppe e servilo con le mele tiepide. Gustarlo con Sigarette e Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>