# Torino - Le ricette di Giuly: dolce panna e zabaione

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un dolce speciale perfetto per cene importanti.

INGREDIENTI:

***x la base:***

– 400 g di savoiardi

– rum q.b

– latte q.b

***x la crema:***

– 400 ml di panna fresca

– 6 tuorli d’uovo

– 150 g di zucchero

– 1 bicchiere di marsala

– 2 cucchiai di rum

– 4 fogli di gelatina

PROCEDIMENTO:

Preparare lo zabaione montando con la frusta i tuorli con lo zucchero dentro un pentolino. Diluire con il marsala e il rum e mettere il pentolino su fuoco basso a bagnomaria.

Fare addensare lo zabaione continuando a lavorarlo con la frusta finché diventerà spumoso, quindi toglierlo dal fuoco.

Fare ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzarla e unirla allo zabaione ancora caldo. Lasciare raffreddare e poi aggiungere anche la panna fresca montata, mescolando con delicatezza.

Versare il rum in un piatto fondo, diluirlo con qualche cucchiaio di latte e passarci i savoiardi rapidamente in modo da non farli inzuppare troppo.

Rivestire con i savoiardi uno stampo foderato con carta forno e versarvi al suo interno la crema. Conservare in frigorifero per almeno due ore prima di servirlo.

Buon Appetito!

***Giuly Fonty***

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 02/03/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/torino-le-ricette-di-giuly/02/03/2024/