

ザバIONE

イタリアン デザート

材料 (4人分)

卵黄 3個
白ワイン(マルサラ酒) 70~80cc
砂糖 50g
生クリーム 100cc



作り方

1. ボウルに卵黄、砂糖、白ワインを入れ、泡だて器で混ぜる。
2. 少し泡立ってきたら60℃ぐらいの湯せんにかけて、しっかり泡立てる。
3. 人肌ぐらいまであったまったら、ボウルを氷水に当て、かき混ぜながら、冷ます。
4. 冷たくなったら、7~8分立てにした生クリームを加え混ぜ合わせ、冷やした器に流し入れる。
5. 冷蔵庫で5時間ぐらい冷やし固める。

所要時間 30分
主な調理器具 ボウル

★<http://cookingforest.net/>★