

SEMIFREDDO ALLO ZABAGLIONE CON COMPOSTA DI CILIEGIE AL BONARDA

Ingredienti:

½ litro panna

4 tuorli

1 albume

100 gr. Zucchero

80 gr. Marsala secco

300 gr. Di ciliegie snocciolate

300 gr. Bonarda dolce

1 stecca di cannella 2 chiodi
di garofano

La scorza di mezzo limone



Preparazione:

Per lo zabaglione montare in una bastardella a bagnomaria i tuorli, l'albume, lo zucchero e il marsala finché saranno ben spumosi. Lasciare leggermente raffreddare e incorporare la panna montata.

Distribuire il composto in stampini individuali oppure in una terrina e riporre a raffreddare in congelatore per almeno 6 ore.

In una pentola mettere a freddo le ciliegie, il Bonarda, le spezie e la scorza del limone, mettere sul fuoco e quando comincerà a bollire unire un cucchiaio di maizena stemperato in acqua fredda. Attendere che riprenda il bollore e far raffreddare.

Servire il semifreddo allo zabaglione accompagnandolo con la composta di ciliegie .