



Ricetta N. RE000757

Registrata in data 25 Ago 2016 alle ore 10:18

da DON ALFONSO 1890

## Impressionismo di zabaione e crema al caffè

Zabaione e crema al caffè per i palati più tradizionali che vogliono riscoprire il sapore di un classico.

Tempo di preparazione: 80 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per la crema pasticcera:

1l latte  
n. 2 bacche vaniglia  
n. 8 tuorli  
150 g farina  
40 g di amido di mais  
n. 1 buccia di limone  
60 g caffè espresso

Ingredienti per i cilindri ed i cucchiaini di pasta:

190 g di zucchero a velo  
n. 3 uova  
200 g di farina 0

Ingredienti per lo zabaione e la guarnizione:

100 g tuorli  
50 g di zucchero a velo  
10 g di caffè espresso  
n. 12 chicchi di caffè  
8 g di caffè macinato

### Preparazione

Preparazione della crema pasticcera

Mischiare il latte con la stecca di vaniglia e la buccia di limone e portare ad ebollizione.

Mischiare i tuorli d' uovo con lo zucchero, la farina e l' amido di mais

Unire il tutto e mischiare vigorosamente.

Poi, a fuoco lento, girare con una spatola fino a quando diventa densa.

Lasciare raffreddare.

Preparazione dei cilindri e dei cucchiaini di pasta

Impastare le uova con lo zucchero a velo e la farina, poi stendere l' impasto ottenuto su un foglio di carta da forno

formando 4 rettangoli sottili di cm 4 x 8 e formando, magari con l' ausilio di alcune formette, anche 20 cucchiaini da tè.

Infornare per 3-5 minuti a 180°, estrarre la placca ed arrotolare ogni rettangolo formando 4 cilindri. Questa operazione va effettuata mentre le forme sono ancora ben calde e dunque morbidi e facili da modellare.

Preparazione dello zabaione

Sbattere i tuorli con lo zucchero ed unire il caffè espresso. Fare addensare sbattendo continuamente nella planetaria.

#### Preparazione del piatto

Disporre i cilindri di biscotto al centro dei 4 piatti di portata, e farcirli con la crema pasticcera, circa metà cilindro.

Poi aggiungere lo zabaione ed appoggiare, molto delicatamente i cucchiaini di pasta.

Servire, velocemente, dopo aver decorato il piatto con il rimanente zabaione, i chicchi di caffè ed il caffè macinato.