



Coppe allo zabaione - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

Dessert - dolci al cucchiaio - caffè -meringhe

Ingr:(per due persone)
50 gr di pan di Spagna ,
1 tuorlo,
35 gr di zucchero,
vin santo ,
meringhe.

Per inzuppare il pan di Spagna:
2 tazzine colme di caffè forte e maro

Tagliate il pan di Spagna a dadini e spruzzateli con il caffè.
Mettete il tuorlo in un pentolino con lo zucchero e mescolate bene con una frusta a mano. Versate il vino e fate ispessire a fuoco bassissimo .

Distribuite i dadi di pan di Spagna in 2 coppe e versatevi sopra lo zabaione. Sormontate infine con meringhe sbriciolate. A scelta potete servire subito oppure lasciare raffreddare.

