

Ingredienti

3 tuorli

3 cucchiai di marsala

100g di zucchero semolato

250g di mascarpone

150g di biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

100g di burro

Preparazione

Preparate lo zabaione sbattendo i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa e piuttosto chiara, quindi aggiungete il marsala e mescolate.

Fate cuocere la crema a bagnomaria fino a quando si sarà addensata, gonfiata e lo zucchero si sarà completamente sciolto, mescolando di tanto in tanto.

Lasciate raffreddare completamente lo zabaione (io per velocizzare il tutto ho immerso la ciotola in acqua fredda), quindi unitelo al mascarpone mescolando bene fino ad ottenere una crema soffice e omogenea; accendete il forno a 180°.

Tritate finemente i biscotti, sciogliete il burro e unite i due per ottenere la base delle vostre tortine.

In ogni stampo (io quelli delle crostatine) mettete una base di biscotto non troppo spessa, quindi ricoprite con la crema allo zabaione (non riempite lo stampo fino al bordo, se no in cottura fuoriuscirà) e infornate per circa 10 minuti in forno caldo.

Quando la superficie delle tortine sarà appena dorata, toglietele dal forno.

Lasciate raffreddare completamente le tortine, poi lasciatele riposare in frigo per almeno 2 ore.

Prima di servirle spolverizzatele con il cacao amaro.

http://blog.giallozafferano.it/colkitchenphotos/tortine-allo-zabaione/