

Quantità: Per 4 persone

Ingredienti: 4 tuorli d'uovo e uno intero, 100 g Caluso Doc Passito, 50 g zucchero

Preparazione In un pentolino a bagnomaria unire il Caluso e lo zucchero ai tuorli ed all'uovo intero, sbattere con la frusta fino a che il composto risulta soffice e cremoso. Togliere dal fuoco e servire immediatamente con i torcetti o con la torta di nocciole. Variante: al posto del Caluso si può utilizzare il Marsala o un vino bianco.

Vini consigliati: Caluso Doc Passito