

# Chaudeau al vino

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 tuorli d'uovo

1 uovo intero

120 g zucchero

25 cl vino bianco secco (vino pinot grigio)

## Preparazione

Ponete tutti gli ingredienti in un calderotto di rame non stagnato, sistemate questo in un bagnomaria e mescolate con una frusta fino ad ottenere una crema soffice e omogenea. Per ottenere un composto ancora più gonfio, dovete togliere il calderotto dal bagnomaria e montare la crema a freddo, ripetendo più volte l'operazione. I pasticci austriaci spesso preparano questa crema ponendo il calderotto direttamente sulla fiamma bassissima. In questo caso occorre fare molta attenzione perché i tuorli si rapprendono facilmente formando dei grumi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>