

Sabayon med Hallon



Foto: TV4

Sabayon, eller zabaione, är ett luftigt vinskum som passar bra som dessert. Här gratineras den med apelsin och vit choklad.



Du behöver

Sabayon:

- 5 äggulor
- 3 dl Grädde
- 2 st Vaniljstång
- 1 dl socker
- 0,75 dl marsala el
dessertvin

Till extra:

- Vispad grädde
- Bengts glasskula
- Hallon

Gör så här

- 1 Blanda äggulor, socker och vin i en värmetålig skål. Ställ skålen över en kastrull med nätt och jämnt sjudande vatten, se till att skålens botten inte nuddar vattnet. Vispa med ballongvisp tills smeten är slät och skummande och har blivit tre gånger så stor. Vispa oavbrutet och låt inte skålen bli för varm, då blir det äggöra. Slutresultatet ska vara krämigt och blekt.