



Zabaglione met marsala

Luchtige warme Italiaanse eierschuim met marsalawijn, geklopt boven een waterbad. Een tijdloos dessert dat je à la minute serveert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	4	Dessert

Ingrediënten

4 eierdooiers
80 gr suiker
8 cl marsalawijn
verse frambozen of savoirdi om bij te serveren

Bereidingswijze

1. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig in een hittebestendige kom.

- 2.** Voeg de marsalawijn toe en blijf kloppen.
- 3.** Zet de kom boven een pan met zachtjes kokend water zonder dat de kom het water raakt.
- 4.** Klop onafgebroken tot de massa dik, bleek en schuimig wordt, ongeveer 8 minuten.
- 5.** Haal van het vuur zodra de zabaglione mooi bindt en verdrievoudigd is in volume.
- 6.** Schep in glazen en dien meteen warm op met frambozen of lange vingers.

Ontdek meer recepten op kookpot.be