

Sabayon

Ingrediënten:

- 400gr eidooier
- 300gr suiker
- 3dl witte wijn
- 5dl room
- vers fruit b.v. ananas, aardbeien, bes soorten, peer enz.

Bereidingswijze:

1. klop de slagroom met wat poedersuiker op (lobbig)en zet het in de koelkast
2. neem de eidooier, suiker en witte wijn en doe dit in een pan
3. zet het op heel laag vuur en verwarm het al kloppende tot 65 graden
4. het mengsel zal langzaam luchtig worden. **let wel dat het maken van de sabayon heel langzaam gebeurt en onder voortdurend kloppen over de bodem van de pan met een garde!!!!** Soms moet de pan even van het vuur afgehaald worden om zo een snelle verhitting te voorkomen.
5. als de sabayon niet geklopt of te heet wordt krijgen we een zoete omelet of roerei.
6. als de sabayon klaar is halen we deze van het vuur (nog steeds opkloppend) en zetten we de pan met de bodem in een bak met koud water en kloppen we de sabayon koud
7. wanneer de sabayon koud is mengen we deze met de slagroom
8. neem een bord en leg daar het fruit op en bedek het met de sabayon
9. brand de sabayon eventueel met een gasbrander om zo een lekker karamel smaak te krijgen
10. maak het af met een mooie bol vanille-ijs