Zabaglione



Ingredienser

♥ 4 eggeplommer
♥ 0,5 dl sukker
♥ 1 dl Marsala eller annen søt hvitvin, for eksempel Moscato

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland i vinen.

Ha det hele i en metallbolle som settes over en kjele kokende vann (bollen skal dekke kjelen helt og ikke nå ned i vannet).

Pisk blandingen over den varme dampen med elektrisk håndmikser til den blir tykk, lys og skummende. Dette tar 8-10 minutter.

Serveres med én gang med blandede bær til.

Tips

♥ Bruk som sagt helst Marsalavin når du lager italiensk "Zabaglione". Marsalavin fås kjøpt på polet. Det samme gjelder søt Moscatovin. Noen bruker også søt champagne.

♥ I stedet for bær, kan du helle Zabaglionene i høye, fine glass og drysse litt revet på sjokolade på toppen.

♥ Det er viktig at denne dessertsausen serveres med den gang, mens den har tykk, luftig og kremete konsistens (dessertsausen mister nokså raskt luftigheten om den blir stående).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/zabaglione