

# Sabayon of Zabaglione

---



## Ingrediënten voor 6 personen

6 eidooiers  
2 eetlepels fijne kristalsuiker  
100 ml zoete Marsala

## Bereiden

Zet een pan met een laag water op het vuur en breng het aan de kook. Zet het vuur heel laag. Neem een kom die op de pan kan staan. Doe alle ingrediënten in de kom en klop het met een mixer een beetje schuimig. Zet vervolgens de kom op de pan. De onderkant mag het water niet raken. Klop vervolgens met de mixer een paar minuten tot de massa begint te zwellen en romig wordt. Neem de kom direct van de pan. De Sabayon is nu klaar om te serveren. Doe wat bosvruchten in een glaasje en lepel de Sabayon erover. Eet Smakelijk!

