



Desserten

Koude honingsabayon met koekjeskruimels

Voor 8 personen.

Ingrediënten

6 eierdooiers
3 eetlepels honing
3 eetlepels Amaretto
vanillestokje (het merg)
2 deciliter room
60 gram koekjes (Liefst amaretti)

Bereidingswijze

Klop de room op tot stevige pieken. Doe de eierdooiers, de honing en het vanillemerg in een pannetje en giet er de amaretto bij. Op een zacht vuur opkloppen tot een luchtig mengsel.

Even laten afkoelen en er dan de slagroom voorzichtig onder heffen. Verdeel het mengsel over 8 wijnglaasjes en plaats die minstens een half uur in de koelkast. Afwerken met verkruimelde en hele koekjes.

