



Desserten

Portosabayon met bladerdeegstengels

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 6 eierdooiers
- 1 eiwit
- 2 deciliters witte porto
- 3 eetlepels suiker
- 2 eetlepels citroensap
- 1 deciliter water
- 4 muntblaadjes
- 1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
- 1 theelepel poedersuiker
- 4 vanille ijs (bolletjes)

Bereidingswijze

Klop het eiwit half op met de bloedsuiker. Snij stroken met een breedte van $\pm 1,5$ cm uit het bladerdeeg. Draai ze tot losse spiralen op en bestrijk ze met het eiwit. Op een bakplaat leggen en 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200° plaatsen.

Kook intussen het water, het citroensap, de muntblaadjes en suiker 1 minuutje. Door een zeefje gieten en samen met de porto in een pannetje doen. Al kloppend de eierdooiers toevoegen. Blijven kloppen tot je een luchtige sabayon hebt. Schep de bolletjes ijs in schaaltes en verdeel er de warme sabayon over. Opdiene met de zoete bladerdeegstengels.

