



Desserten

Sabayon met Baileys

Voor 4 personen.

Ingrediënten

40 gram hazelnoten (zonder schil)
15 centiliters Baileys
100 milliliters slagroom
1 eetlepel kandijsuiker
100 gram witte suiker
50 gram donkere chocolade
5 eierdooiers

Bereidingswijze

Meng de eidooiers met de witte suiker in een steelpannetje. Zet op een zacht vuurtje en klop het mengsel voortdurend met een garde. Voeg de Baileys beetje bij beetje toe. Haal van het vuur zodra de sabayon schuimig is.

Doe ondertussen de hazelnoten met de kandijsuiker in een klein pannetje. Laat ze karamelliseren op een matig vuur. Klop de slagroom lobbige en meng voorzichtig onder de sabayon. Verdeel over de glaasjes en laat 2 uur in de koelkast rusten.

Haal de glaasjes uit de koelkast en verdeel de gekaramelliseerde hazelnoten over de sabayon. Rasp er de chocolade over en serveer meteen.

