



Desserten

Sabayon

Voor 4 personen.

Ingrediënten

- 5 eierdooiers
- 1 likeur (eierdopje, type Poire Williams)
- 3 kristalsuiker (eierdopjes)
- 1 vanillesuiker (eierdopje)
- 2 witte wijn (eierdopjes)
- 8 lange vingers

Bereidingswijze

Klop de dooiers met de suiker, vanillesuiker, witte wijn en likeur in 8-vorm op tot 1 geheel.

Zet het mengsel vervolgens au bain-marie op een laag vuur en klop het met een garde in een continue beweging tot een schuimige massa. Wanneer de tekening van je klopbeweging duidelijk te zien is, is het tijd om te serveren!

Serveer onmiddellijk in een groot glas en geef er 2 boudoir-koekjes bij.

