

SABAYON MET MARSALA EN VANILLE-IJS

Benodigheden (4 personen)

-4 eierdooiers -4 soepl
witte suiker -1 dl
Marsala

Bereidingswijze

Doe het eigeel, de suiker en de Marsala in een steelpan en verwarm "Au Bain-Marie" of op een zeer zacht vuurtje (het mag absoluut niet koken) onder voortdurend kloppen tot een schuimige massa is verkregen. Schep de ijsbolletjes in een glas of kommetje en overgiet met de sabayon Onmiddellijk opdienen.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

