

SABAYON MET KIRSCH

INGREDIËNTEN:

- 4 eieren
- 120 g griessuiker
- 6 cl witte wijn
- 3 cl kirsch
- 2 dl roomijs

WERKWIJZE:

- 4 grote ballon- of tulpglazen aan de rand givreren (d.w.z. over de rand van het glas met een schijfje citroen wrijven en deze dan in griessuiker drukken)
- De 4 eieren het wit van de dooier scheiden, de dooiers in een voldoende hoge steelpan of kookpotje doen. (het wit van ei kan je gebruiken om te paneren)
- De witte wijn en de kirsch samen met de dooiers mengen
- De griessuiker eronder roeren en met de klapper (garde) op een zacht vuurtje luchtig beginnen kloppen tot het een luchtige en gebonden massa is (in volume zou dit 3 x moeten toenemen)
- Een bolroomijs in de glazen doen en de warme sabayon onmiddellijk erop doen
- Direct serveren.

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>