



Voortreffelijke zabaglione



Dessert



20 min.



4



INGREDIENTEN:

- 200 gr rode bessen
- 8 Franse boterkoekjes
- Gehakte muntblaadjes
- 1 pot **Belberry Quince Jelly**

Voor de sabayon:

- 5 eidooiers
- 1 dl **Belberry Vlierbloesemsiroop**
- 5 cl witte wijn (liefst een zoete)
- 3 gr vanille suiker

BEREIDING & PRESENTATIE:

- Zet een middelgrote roestvrijestalen kom op een pan met kokend water. Controleer of de bodem van de kom het water niet raakt, anders kunnen de eieren niet schiften
- Maak de sabayon: meng alle ingrediënten in een kom. Plaats de kom op een pan met kokend water en kop continu tot het mengsel romig is en meer dan verviervoudigd is (lichtgele kleur). Vergeet niet om het mengsel altijd in een op en neergaande beweging te houden.
Het doel is om lucht in de sabayon op te nemen terwijl je de dooiers kookt.
- Schep wat kweepeergelei in serveerglazen, voeg de bessen, de verkruidelde koekjes en wat over en vul uw glas aan met de Spumante of Cava.