



⌚ ± 1 uur

 8 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- Overige benodigheden:**

- # Recept

1. Klop de eidooiers samen met de suiker in een grote kom au bain-marie op tot een dik en schuimig mengsel.
Tip! Gebruik een grote kom aangezien het volume van de eidooiers toeneemt.
2. Voeg geleidelijk de marsala toe aan het bovenstaande mengsel.
3. Haal de pan van het vuur af en blijf het mengsel kloppen totdat het helemaal is afgekoeld.





Variatietips met sabayon

Zoete variant met aardbeien

- Tip!** Je kunt ook champagneglazen gebruiken om het dessert er extra feestelijk uit te laten zien!

- ### Frisse variant met frambozen en/of perziken

- ## Als saus bij een ander dessert

Vervang de masala voor wat anders!

Gebruik in ieder geval wel een alcoholische drank als je sabayon gaat maken, want dit zorgt ervoor dat de andere ingrediënten goed met elkaar binden en het dessert niet slap wordt.



Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker')

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)

