



Zabaglione

Ingredients

- ♥ 4 eggeplommer
- ♥ 0,5 dl sukker
- ♥ 1 dl Marsala eller annen søt hvitvin, for eksempel Moscato

Instructions

Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland i vinen.

Ha det hele i en metallbolle som settes over en kjele kokende vann (bollen skal dekke kjelen helt og ikke nå ned i vannet).

Pisk blandingen over den varme dampen med elektrisk håndmikser til den blir tykk, lys og skummende. Dette tar 8-10 minutter.

Serveres med én gang med blandede bær til.

Tips

♥ Bruk som sagt helst Marsalavin når du lager italiensk "Zabaglione". Marsalavin fås kjøpt på polet. Det samme gjelder søt Moscatovin. Noen bruker også søt champagne.

♥ I stedet for bær, kan du helle Zabaglione i høye, fine glass og drysse litt revet på sjokolade på toppen.

♥ Det er viktig at denne dessertsausen serveres med den gang, mens den har tykk, luftig og kremete konsistens (dessertsausen mister nokså raskt luftigheten om den



blir stående).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21941>