

Sabayonne med färsk frukt o bär toppas med rostad hasselnötscrumble

Ingredienser

2 dl Vetemjöl		6 Äggulor
2-3 krm Salt		1,5 dl Strösocker
75 g Smör		1,5 dl Marsala vin (sött vitt vin)
1 dl Rostade Hasselnötter		
1 pkt Hallon	1 pkt Mango, i bitar	1,5 brk. Ananas, i bitar
3 st Kiwi, i bitar		

Sätt ugnen på 175 grader

Blanda vetemjöl, socker, salt, smör och hasselnötter.

Fördela blandningen på en plåt med bakplåtspapper, grädda i ugn cirka 15 minuter.

Rör därefter runt och smula sönder.

Koka upp vatten i en stor kastrull

Vispa äggulor och socker luftigt i en rostfri bunke, vispa därefter i vinet och ställ bunken i vattenbadet.

Vispa kraftigt med elvisp i 4-5 minuter, till en fluffig äggkräm. Tag ur vattenbadet och fortsätt vispa till den är ljummen. Nu skall såsen användas direkt!

Fördela frukt och bär i dessertglas, skeda över sabayonnesåsen och toppa med hasselnötscrumble.

Sobrero
Moscato d'Asti, 2022

Italien Piemonte
Moscato d'Asti

5 % vol.

Produktnummer: Nr 90349

171:-



Söt, blommig, fruktig smak med inslag av fläder, vit persika, litchi, galiamelon och päron. Serveras vid 6-8°C till frukt- eller bärdesserter