# Zabaglione

## Voor 4 personen:

Benodigdheden:

* 4 eidooiers
* 50 gram fijne kristalsuiker
* 120 ml zoete marsala, droge witte wijn of sherry

Bereidingswijze:

* Klop de dooiers met de suiker in een hittebestendige kom met een elektrische mixer tot een lichte, luchtige massa. Roer er dan beetje bij beetje de drank door.
* Zet de kom op een pan nauwelijks pruttelend water op laag vuur. Blijf kloppen tot het mengsel gaat rijzen, maar laat het niet koken. Het volume moet verdubbeld zijn en het mengsel moet als een lint van de mixer lopen.
* Haal de zabaglione van het vuur en serveer hem warm of koud in mooie glazen. Je kunt zabaglione ook als saus bij koffie- of hazelnootijs gebruiken.