

Dessert

• Zabaglione

Een luchtige en romige Italiaanse dessertklassieker gemaakt van eidooiers, suiker, en Marsalawijn, geserveerd met vers fruit.

Ingrediënten voor 12 porties:

- 12 eidooiers
- 240 g suiker
- 240 ml Marsala wijn (of een andere dessertwijn zoals Moscato of Sherry)
- Een snufje zout
- Optioneel: vers fruit zoals aardbeien of frambozen om te serveren

Vorbereidingstijd:

- **Bereidingstijd:** ongeveer 10 minuten

Stappen:

1. Eidooiers en suiker voorbereiden:

- Doe de eidooiers, suiker en een snufje zout in de mengkom van de thermoblender.
- Zet de thermoblender op **snelheid 4** en mix gedurende **1 minuut** zonder verwarming om de eidooiers en suiker luchtig te kloppen.

2. Marsala toevoegen en verwarmen:

- Voeg langzaam de Marsala wijn toe aan het mengsel.
- Stel de temperatuur van de thermoblender in op **70°C** en zet de machine op **snelheid 3**. Laat het mengsel nu ongeveer **8-10 minuten** verwarmen en kloppen.
- Het mengsel moet dikker worden en een luchtige, schuimige textuur krijgen. Het volume zal toenemen door de warmte en het kloppen.

3. Serveren:

- Wanneer de Zabaglione de gewenste dikte heeft (romig en licht vloeibaar), verdeel het mengsel over glazen of serveerschalen.
- Serveer direct warm of laat het licht afkoelen, afhankelijk van je voorkeur.
- Garneer met vers fruit, koekjes of serveer het puur.

Tips:

- Serveer met vers fruit voor een frisse toets of combineer het met koekjes of cake.
- Als je Zabaglione koud wilt serveren, laat het afkoelen in de koelkast en klop het vlak voor het serveren nog even door voor een luchtige textuur.