

# Glöet-Sabayon marjoilla

Tämä kuohkea Sabayon eli viinivahtokastike maustetaan Glöet White -glögikuohuviinillä - sekä nautitaan sen kanssa.



## AINESOSAT

5 kananmunan keltuaista

1 1/2 dl sokeria

1 1/4 dl Glöet White -glögikuohuviiniä

karpaloita, vadelmia, mansikoita,  
karhunvatukoita

## KORISTELUUN

vohvelikeksejä

tomusokeria



MARJAT JA HEDELMÄT



4 HLÖ



45-60 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

**1** Laita tarjoilulasit jääkaappiin jäähtymään.

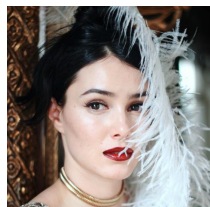
**2** Valmista Sabayon vesihautteessa eli laita vettä kiehumään ison kattilan pohjalle ja sen päälle sopivan kokoinen metallikulho. Varo kuitenkin ettei kulhon pohja kosketa kiehuva vettä, sillä silloin keltuaiset voivat juoksettua.

**3** Laita kulhoon kananmunan keltuaiset ja sokeri koko ajan vatkaton, ja vatkaa kunnolla kuohkeaksi.

**4** Kaada joukkoon pienissä erissä koko ajan vatkaton valkoista Glöet glögikuohuviiniä ja jatka vatkaamista kunnes vaahdosta tulee paksumpaa.

**5** Laita marjoja kylmiin tarjoilulaseihin ja kaada Sabayon vahto marjojen päälle. Koristele vohvelikekseillä ja tomusokerilla.

**6** Juuri ennen kuin tarjoilet Sabayonin, paahda kaasupolttimella annosten pintaan rapea kuori.



Ohje: kokki Sara la Fountain

Kaliforniassa syntynyt Sara La Fountain on suomalainen tv-kokki, ruokakolumnisti ja -kirjailija.