



Marjat zabaionekastikkeella

Aineet: 5dl marjoja
4 keltuaista
2 dl tomusokeria
½ dl kuivaa, kotimaista valkoviiniä

Valmistus: Vaahdota keltuaiset ja tomusokeri. Nosta kulho kuumaan, ei kiehuvaan vesihauteeseen. Lisää viini vähitellen koko ajan sähkövatkaimella vatkaton. Jatka vatkaamista noin 10 minuuttia, kunnes vaahto on paksua ja ilmavaa. Siirrä kulho kylmään vesialtaaseen. Vatkaa, kunnes vaahto on jäähtynyt. Tarjoa marjojen kastikkeena.

www.superkokki.com