Sommerfrugt med Sabayonne-creme



Rigtig lækker måde at servere sommerfrugter på. Børnene må nøjes med den karamelliserede frugt med skumfiduser og vaniljeis. Sabayonne smager også perfekt alene med jordbær. Selvfølgelig serveres den samme vin, som du lige har brugt til at lave Sabayonne. Den italienske Zabaglione laves fx med Marsala.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 30 min.
Antal personer: 6

Ingredienser

Sabayonne-creme:

- 4 æggeblommer (gerne pasteuriserede)
- 70 g sukker
- 2 dl *Muscat Beaumes de Venise* eller anden desertvin

Frugt:

- 3 ferskner
- 6 abrikoser
- 3 skiver ananas
- Sukker til drys
- Skumfiduser (små eller store)
- Sukkerbrænder

Tilbehør: Vanilje flødeis
Pynt: Jordbær/hindbær, mynteblade

Til denne ret anbefaler vi



Château Haut Mouleyre, Cadillac, ½ liter
Château Haut Mouleyre
Bordeaux, Frankrig
Varenr. 1317728



Volpaia Vin Santo ½ fl.
Castello di Volpaia
Toscana, Italien
Varenr. 2334724

Fremgangsmåde

1. Skær ferskner og abrikoser i både. Skær ananas i tern. Fordel frugterne i et stort ildfast fad. Drys et tyndt lag sukker på frugterne.
2. Brug en brænder til at brune sukkeret på frugterne let, til det karamelliserer. Har du ikke en brænder, kan du bruge ovnens grill-funktion. Men pas på, det ikke bliver sort!

3. Tag vaniljeisen ude af fryseren.
4. **Lav Sabayonne:** Pisk æggeblommer, sukker og dessertvinen i en lille gryde med tyk bund eller i et vandbad ved lav varme. Cremen er meget krævende og skal piskes vildt hurtigt og konstant i cirka 10 minutter, mens den bliver tilberedt og bliver luftig og tyk. Tag den ud af varmen, rør den lidt mere og hæld den over i en serveringsskål.
5. Fordel skumfiduserne på frugtfadet og brænd dem let. Pas på - de brænder meget hurtigt! (derfor brændes de ikke sammen med frugterne ;-))
6. Pynt fadet med bær og mynteblade. Servér dit overdådige frugtfad med vaniljeis og den lune Sabayonne straks.

Tip 1: Sabayonne kan også laves med andre dessertvine - og også med sød mousserende vin. Justér mængden af sukker efter vinens sødme.

Tip 2: Frugterne kan også drysses med sukker og grilles i en grillbakke.