

# Mázas-epres sabayon

Szerző: Kapallo G. Gyula  
 2015. május 01.  
 Utolsó frissítés 2015. május 08.

- 4 db tojássárgája
- 4 ek repcemáz
- 4 ek ádes pezsgó

- 40 dkg eper  
 sabayon tulajdonképpen egy kemény, tojássárgájából alkohol hozzáadásával készült hab, mely általában friss gyümölcsrel - jelen esetben eperrel - vagy kávéval, piskával, kekszekkel szolgálhatunk fel  
 desszertként. Elkészítése gáz felett történik, fontos azonban, hogy a használt keverőtál alatti vécéknek nem szabad  
 fornia, csak győngyöznie, hogy a tojássárgája ne csapódjon ki azonnal. Általában borral, vagy pezsgóval készíthetjük  
 de zölés szerint használhatunk hozzá konyakot vagy más egyéb gyümölcsparlatot, esetleg vermutot is.  
 A győngyözés végeztével a 4 db tojássárgáját és a mázat egy kőzi habverő segítségével keverjük össze  
 ezzel megvagyunk, evés után folyamatos keverés mellett adjuk hozzá a pezsgót. (Ez lehet több is, mint 4  
 evés, ekkor a sabayon hígabb állagot kap.) Ha az összes pezsgót hozzáadtuk, keverjük még további 10 percig,  
 ennyi idő alatt a tojás is kellően megfűt a hőtől. Azon melegében, a friss gyümölcsre szedve, kis pohárkákban  
 tálaljuk.

Borajánlás:

Pezsgót vagy a krém elkészítéséhez használt bort adjuk hozzá a készítéshez.