

# Mázas-epres sabayon

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

- 4 db tojássárgája
- 4 ek repceméz
- 4 ek Ádes pezsgó

- 40 dkg eper  
A sabayon tulajdonképpen egy kemény, tojássárgájából alkohol hozzáadásával készült hab, mely általában friss gyümölcsrel - jelen esetben eperrel - vagy kávéval, piskáttal, kekszekkel szolgálhatunk fel.  
Elkészítése gáz felett történik, fontos azonban, hogy a használt keverőtál alatti víznek nem szabad fornia, csak figyelnie, 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 gyümölcsöt víz felett a 4 db tojássárgáját és a mázat egy kőzi habverő segítségével keverjük habosra 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 tovább 10 percig, ennyi idő alatt a tojás is kellően megfő a hőtől. Azon melegében, a friss gyümölcsre szedve, kis pohárkákban tálaljuk.

Borajánlás:

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