

Petro Vaselo

The soul of our soil

BENDIS *Rose*

ZABAIONE CU LĂMÂIE MEYER

Pentru 6–8 persoane

Timp de preparare 15 min

INGREDIENTE:

- 6 gălbenușuri de ou
- 1 cană șampanie, vin alb dulce sau prosecco
- 1/3 ceașcă zahăr, sau mai mult după gust
- 2 lingurițe extract de vanilie
- 1 lingură suc proaspăt de lămâie Meyer
- Coaja de la 1 lămâie Meyer
- 5–6 căni fructe de pădure (afine, căpșuni, mure, coacăze, zmeură)

MOD DE PREPARARE:

Umpleți jumătate dintr-un bol mare cu gheață

Puneți o cratiță cu apă la foc mic

Luați un bol mediu de oțel inoxidabil care se poate potrivi peste cratiță și care nu atinge apa

Adăugați gălbenușurile, șampania/vinul, zahărul, vanilia, sucul de lămâie și coaja de lămâie în bolul mediu din oțel inoxidabil

Bateți cu telul

Așezați vasul în cratiță peste apa fierbinte

Bateți sosul în mod constant timp de 5 minute sau mai mult, până când are consistența ușor de frișcă

Asigurați-vă că bateți de la fundul bolului în mod constant cu telul, astfel încât ouăle să nu se adune

Reglați căldura după cum este necesar