

owoce z sosem zabajone

Składniki: ■ maliny, porzeczki białe, borówki
■ 4 żółtka ■ odrobina brązowego cukru ■ białe wino

Przygotowanie: Żółtka łączymy z cukrem i odrobiną zimnej wody. Ubijamy, gdy masa delikatnie zgęstnieje, stawiamy misę na garnku z gorącą wodą, tak aby parująca woda podgrzewała naczynie. Dalej mieszamy. Kiedy krem nabiera gęstości śmietany, dolewamy pół szklanki wina i mieszamy przez 3 min. Gotowym, ciepłym sosem polewamy owoce, a całość dekorujemy listkami mięty.

