



Vanille Sabayon

Vanille sabayon is een heerlijk dessert! Voeg verse aardbeien toe om het geheel nog lekkerder te maken. Decoreer de sabayon met een isomalt decoratie, verse aardbeien en huisgemaakte lange vingers.

Boodschappenlijstje



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



Dr. Oetker Sucre vanillé 10x8 g

1-50-100315
1,29 €



Patisse Cuillères-mesure Magnétiques
RVS Set/5

P02486
15,45 €

Ingrediënten

- FunCakes Isomalt
- 120 g FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 3 eierdooiers
- 300 ml ongekopte slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- Lange vingers
- Aardbeien

Overige benodigdheden

- 4 champagne glazen
- Hitte bestendige mengkom

Stap 1: Maak de isomalt-decoratie

Maak eerst de isomalt-decoratie. Draag handschoenen ter bescherming. Smelt de isomalt in de wilton-cup in een magnetron op 600 watt. Dit duurt ongeveer 50 seconden. Het is goed als de isomalt bubbelt. Laat de gesmolten isomalt iets afkoelen tot hij wat dikker wordt en giet het dan in een driehoekvorm op de siliconenmat. Laat op een droge plaats liggen tot de sabayon geserveerd wordt. Van vocht zal de isomalt plakkerig worden.

Stap 2: Maak de sabayon

Breng in een pan met een dikke bodem de 300 ml ongeklopte slagroom zachtjes aan de kook. Roer 1 zakje vanillesuiker er door. Vul een kom met 3 eierdooiers en 120 gram suikerbakkerspoeder en klop schuimig. Breng een pan water aan de kook en zet de mengkom er op. Blijf kloppen en voeg langzaam de vanilleroom er aan toe. Blijf kloppen tot de sabayon dikker wordt.

Stap 3: Decoreer de glazen

Snij de aardbeien in kleine blokjes en doe een laagje op de bodem van ieder glas. Giet de vanille-sabayon er op en strooi er nog wat stukjes aardbei op. Versier het glas met de isomalt decoratie.

Serveer de vanille sabayon met huisgemaakte lange vingers en een paar aardbeien.