

Voor 4 personen



Voor de Sabayon

- 4 eierdooiers
- 60 gram basterdsuiker
- 1.1/2 dl Marsala wijn

Voor de vulling en garnering

- 4 kiwi's
- 2 eetlepels kiwi likeur
- 4 waaier wafeltjes

Bereiding.

De Sabayon maken.

De eierdooiers met de suiker in een pannetje of metalen kom lichtgeel en schuimig kloppen. De kom in een grote pan met net kokend water hangen. Geleidelijk de Marsale wijn toevoegen en de saus al kloppend verwarmen tot ze crème dik en schuimig is. Het water in de pan mag niet echt gaan koken.

De Kiwi's

De kiwi's dun schillen, in plakjes snijden en met de likeur vermengen. Vier plakjes apart houden en de rest in kleine stukjes snijden. Deze stukjes toevoegen aan de sabayon. De sabayon nog 1 minuut al kloppend verwarmen. De sabayon over de coupes verdelen. De rand van de glazen garneren met een ingesneden schijfje kiwi. In de sabayon een waaier wafel steken.