

Rabarber Zabaione



Du behöver (4 pers)

Rabarber
3 dl socker
3 dl vatten
6 äggulor
 $\frac{3}{4}$ dl socker
1 $\frac{1}{2}$ dl vitt vin
rivet skal av citron
vaniljglass
mörk choklad

Gör så här

Skala rabarbern (om så behövs), skär i lagom stora bitar (kolla storlek på formen). Koka försiktigt i sockerlag (50% socker, 50% vatten) med litet citron zest. Fiska upp med hålslev, lägg i bleck, låt svalna.

Äggulorna vispas med sockret ($\frac{3}{4}$ dl) till pösigt konsistens. Till sätt vinet. Slå blandningen i en kastrull och vispa över vattenbad till fint äggskum. Passa på så att det inte blir ägggröra. Smaksätt med citron zest från $\frac{1}{2}$ citron. Lägg rabarbern i formar och håll över Zabaionesåsen. Bränn av med gasolbrännare.

Servering

På tallrik, ställ formen med rabarber och en skopa glass. Dekorera med "choklad M" (M som i Marmiterna), allt enligt bilden ovan.