

Sabajone med björnbär

4 personer

2 dl björnbär
4 äggulor
3/4 dl strösocker
1/2 dl Muscat
Citronmeliss



Tillagning

Blanda äggulor, socker och vin i en liten kastrull. Ställ kastrullen i vattenbad. Vattnet skall inte koka, bara sjuda. Vispa kraftigt medan krämen sakta blir tjock och pösig. Låt svalna något.

Servering

Lägg ett lager björnbär i botten på en glasskål fyll på med ljummen sabajone och dekorera med några snygga björnbär samt en kvist citronmeliss.