

22-10-2013

Kookavond

Chocoladesabayon met sinaasappelijs.

Nodig voor 4 pers:

- 1 lit sinaasappelijs
- 100 gr donkere chocolade, 100 gr melk
- 3 dessertl suiker, 4 eierdooiers
- Sinaasappellikeur
- 1 sinaasappel in fijne schijfjes.

Zo maak je het:

- Smelt de chocolade in de melk.
- Meng de suiker, de eierdooiers samen met 6 halve eierdopjes chocolademelk.
- Klop dit schuimig op een matig vuur..
- Werk af met scheutje sinaasappellikeur
- Schep een bolletje ijs in een schoteltje en werk af met de sabayon en sinaasappelschijfjes

Tip: De fijne sinaasappelschijfjes kunnen vooraf ook gedroogd worden. Leg ze op bakpapier bestrooid met bloedsuiker en plaats ze in een oven op 60°.