



Yoghurtijs met vanille sabayon en frambozen

Datum: 01-10-2018
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Yoghurtijs:

- 500 ml slagroom
- 1000 ml volle yoghurt
- 4 eidooiers
- 150 g suiker

Sabayon:

- 8 eidooiers
- 100 g suiker
- 150 ml mousserende witte wijn, bv. crémant
- 150 g frambozen

Bereidingswijze:

Yoghurtijs:

Meng de eidooiers met de suiker tot het wittig ziet. Roer de yoghurt er goed door. Sla de slagroom tot hij bijna stijf is. Roer het yoghurtmengsel door de slagroom. Alles in de ijsmachine en laten draaien.

Sabayon:

Breng in een pan ruim water aan de kook. Zet een hittebestendige kom op de pan (zorg dat de kom het water niet raakt!). Klop met de mixer in de kom de eidooiers met de suiker lichtgeel en romig. Voeg de wijn scheutje voor scheutje en al kloppend met de mixer toe en klop in zo'n 10 minuten tot een luchtige en gebonden sabayon.

Serveren:

Bol Yoghurt ijs in soepbord met de frambozen en de sabayon erover.