



Sabayon

Suroviny na 1 litr krému:

VODA	100 g
MOUČKOVÝ CUKR	80 g
ŽLOUTKY	150 g
BÍLÉ VÍNO	50 g

Suroviny		Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Voda	100 g	Pomalů přilévát	 80°C	600 ot/min.	3 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
	Bílé víno	50 g						
	Moučkový cukr	80 g						
2	Žloutky	150 g	Vyšlehat	 80°C	1500 ot/min.	5 min.	Otevřený	



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Bílé víno může být nahrazeno šampaňským či likérovým vínem.