



# Het virtuele Restaurant

## Zabaglionesauce

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>1 eidooier 3 eetlepels suiker 2 eetlepels marsala honing</p>	<p>Klop de eiwit tot stand. Meng de overige ingrediënten en verhit deze <b>AU BAIN MARIE</b> tot een dikke en schuimige massa. Meng de opgeslagen eiwit er door.</p> <p>U kunt dit gerecht ook als zelfstandig dessert gebruiken. <b>TIP!:</b> Zabaglione is een gebonden schuimige eiersaus van Italiaanse oorsprong. De marsala in deze zabaglione kan vervangen worden door cream sherry of zoete witte wijn.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)