

Frambozen caipirinha (4 personen)

Bereiden: 30 minuten

Nodig:

300 g frambozen

Zabaglione:

5 eierdooiers

5 el suiker

0,5 dl cachasa

Crusta:

25 g witte chocola met rijst & nootjes

rasp van 3 limoenen

1 handje rucola

25 pistachenootjes

3 el suiker

2 opgeklopte eiwitten



Doen:

Crusta: rasp de limoenschil fijn. Hak de chocola, rucola en pistachenootjes fijn. Meng met de limoenrasp en suiker. Haal de randen van 4 mooie cocktailglazen door het opgeklopte eiwit. Doop de glazen al draaiend in de crusta.

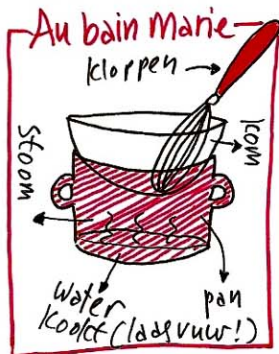
Verdeel de frambozen over de glazen.

Zabaglione: zet een pan met een bodempje water op en breng aan de kook. Meng in een kom de eierdooiers met de suiker. Zet deze kom op de pan (het water mag de kom niet raken!) en klop met een garde of mixer tot het een lichtfeil schuimig mengsel is. Haal de kom van het vuur en voeg al kloppend langzaam de Cachasa toe. Zet de kom terug op de pan en klop ± 5 minuten tot het een mooi dik mengsel is.

Maak van je Zabaglione/Sabayon geen roerei! **Tip!**

TIPS

- Weinig water in de pan
- water zachtjes laten koken
- water mag de kom niet raken



Haal de kom direct van het vuur en verdeel de zabaglione over de cocktailglazen.

Serveren: direct! Met de rest v/d crusta als garnering erover

Geduld! Blijven kloppen...

Te heet? kom even van de pan af, maar wel blijven kloppen



Cachasa is Braziliaans suikerdistillaat à la rum. Je kunt het vervangen door andere alcohol, maar de smaak zaliteraard anders zijn **Tip!**