



# Cafea Sabayon

Dificultate Medie

Timpul de pregătire 10 min

Timp total 10 min

Dimensiunea porției 4 porții

## Ingredient

- 50 g zahăr
- 3 Gălbenuș
- 40 g Lichior de cafea
- 50 g Vin alb

## Pregătire

1. Adăugați zahăr în vasul de amestecare și pulverizați timp de **10 sec./etapa 10**.
2. **Introduceți atașamentul de agitare.** Se adaugă gălbenușul de ou, lichiorul de cafea și vinul alb și telul până se răcește timp de **4 minute/70°C/viteză 3**. Transferați imediat și serviți.

## Sugestii & Sfaturi

- Serviți acest sabayon ca sos de desert festiv cu banane prăjite, frigarui de ananas prăjite, beignets, crepes sau înghețată.