
Sos szodonowy sabayon

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2267 razy.

Czas przygotow. 30 min.

6 zoltek,

200 g cukru,

500 ml białego wytrawnego wina.

1. Przygotowac kapiel wodna; w wiekszym garnku zagotowac wode. Do wrzalku wstawic mniejszy garnek. Wlac do niego zoltka, wsypac cukier i ubijac, az powstanie biala, jednolita masa.

2. Powoli wlewac wino nie przerywajac ubijania. Po 10-15 min powstanie piana.

Po zgestnieniu utworzy sie sos, ktory mozna podawac na cieplo i na zimno.

Jesli sos ma byc podany na zimno, nalezy wyjac go z kapieli i ubijac jeszcze

5 min, a nastepnie ochlodzic.

- Sos szodonowy mozna przyrzadzic rowniez z bialego wina polwytrawnego i slodkiego (sauternes, tokaj) oraz z szampana, marsali lub xeresu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)