

Запеченный сабайон с садовыми ягодами и миндалем

Ингредиенты

- Желтки - 6 шт
- Сахар - 100 г
- Сливки - 150 мл жирные (35%), очень холодные
- Водка - 1 ч.л. вишневая (кирш)
- Миндаль - 2-3 ст.л. измельченный
- Варенье - 1 ложка вишневое или 2-3 капли миндального молока
- Черная смородина - 200 г
- Малина - 200 г
- Клубника - 200 г



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Вылейте холодные сливки в предварительно охлажденную в морозилке миску. Миксером, постепенно увеличивая скорость, взбивайте сливки до тех пор, пока они не увеличатся в объеме в два раза.

2

Взбейте желтки с сахаром до белого цвета. Добавьте кирш и взбитые сливки. Перемешайте и поставьте в холодильник.

3

Очищенные и промытые ягоды выложите в центр тарелки, посыпьте измельченным миндалем и выложите по краю сабайон.

4

Поставьте тарелку в разогретую до 180 °С духовку на 7-8 минут.

5

Подавайте сабайон горячим, сбрызнув миндальным молоком или вишневым вареньем.

Приятного вам аппетита :)