

Dessert

Gratin de fruits rouges au limoncello

Door

Peter en Thierry op 28/03/2022



Nodig voor 6

- 800 g gemengd rood fruit, vers of bevroren
- 6 eierdooiers
- 80 g suiker
- 20 cl witte wijn
- 5 cl limoncello
- 1 eetlepel bruine suiker

Bereiding

1. Verdeel het rode fruitmengsel in een gratinschaal. Verwarm de ovengrill.
2. Giet de eierdooiers in een pan met de suiker en witte wijn. Klop uit het vuur, zet de pan op laag vuur en blijf kloppen totdat de bereiding dikker wordt en in volume verdrievoudigt. Roer de limoncello erdoor.
3. Verdeel deze sabayon over de rode vruchten en strooi vervolgens het oppervlak van de bruine suiker. Bak even onder de grill om licht bruin te worden, let op de kleuring. Serveer direct uit de oven.

