



# ZABAGLIONE

## MET PEREN, BRAMEN EN PISTACHENOTEN



4 PORTIES



30 MIN



DESSERT

### INGREDIËNTEN

- 4 grote eierdooiers
- 4 eetlepels suikervervanger (hittebestendig, zoals Zùsto)
- 75 ml Prosecco
- 4 halve gestoofde peren (zelfgemaakt, pot of blik)
- 150 gram verse bramen
- 1 eetlepel pistachenoten (of amandelen of hazelnoten)
- 1 klein bosje munt

### STAP 1

Snijd de peren in blokjes, ongeveer zo groot als een hapje, en leg deze in de bodem van een glas met 3 of 4 bramen en een paar pistachenoten.

### STAP 2

Doe de dooiers, de suikervervanger en de prosecco in een kom die stevig op een middelgrote pot past. Klop met een elektrische mixer tot een lichtgele massa.

### STAP 3

Vul de pan voor de helft met water en breng aan de kook. De pan mag het water niet aanraken (au bain marie).

### STAP 4

Zet het vuur lager zodat het water rustig borrelt en zet dan de kom erbovenop.

### STAP 5

Klop het mengsel met een garde voor ongeveer 15 minuten tot er zachte pieken zijn.

### STAP 6

Lepel de Zabaglione over het fruit- en notenmengsel en maak af met een blaadje munt.



### VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE

Energie	115 kcal
Vetten	7 gram
Koolhydraten	2,7 gram
Koolhydratenporties	0,2
Eiwitten	4 gram