




**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



### INGREDIËNTEN

4 eidooiers  
50 gr kristalsuiker  
1 vanillepeul  
120 ml zoete Marsala  
1 banaan  
1 appel

## ITALIAANSE ZABAGLIONE

 **Nagerecht**  
 **4 personen**  
 **15 minuten**

1. Klop de eidooiers met de suiker in een hittebestendige kom, het liefst met een elektrische mixer, tot een luchtige massa.
2. Roer beetje bij beetje de drank erdoor.
3. Zet de kom op een pan met kokend water, maar zorg dat de kom het water niet raakt.
4. Blijf goed kloppen en verhit langzaam de massa.
5. De massa moet verdubbeld zijn en luchtig, dan is het klaar.
6. Snijd de banaan in plakjes en de appel in blokjes en verdeel over de glaasjes.
7. Schenk hieroverheen de nog warme zabaglione.