

# SAMBAYON/SABAYON

*Mel Pi*

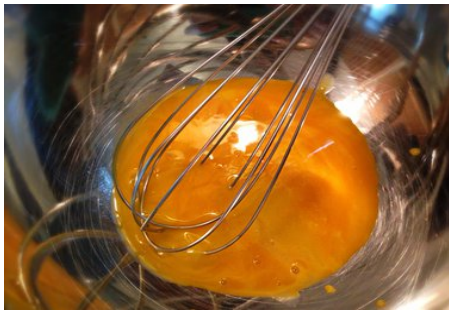
## INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

6 yemas/egg yolks 6 cdas. Azúcar/tbsp sugar 6 cdas. Vino marsala  
Oporto o champagne/tbsp Marsala wine  
Porto or champagne C/n vainillas/vanillas

## TAGS

#Sabayon #Sambayon #Facil #Easy



1



2

Agregar el vino. Add the wine



3

Agregar el azúcar. Add the sugar.





4

Batir. Blend all the ingredients.



5

Llegar a baño María y seguir batiendo hasta que se vea el fondo del bowl. Put the bowl on marys bath and keep mixing until you see the botton of the bowl.



6

Seguir batiendo por unos minutos, fuera del fuego para bajar la temperatura del Sambayon. Continue beating off the heat, for a few minutes to lower the temperature of the Sabayon.



7

Emplatado



8



9



10

