

# Zabajone

## Za 2 osobe

3 žumanca  
50 g šećera u prahu  
dl belog vina

## Serviranje

piškote  
300 g jagoda  
rendana kora limete

## Način pripreme

1. U šerpi ugrejati vodu do ključanja, i u nju staviti drugu posudu za kuvanje na pari, tako da ne dodiruje vodu. Sipati žumanca i šećer i, mešajući žicom, nalivati belo vino. Smesu kuvati na pari 10 minuta, uz stalno mešanje.
2. Posudu staviti u šerpu sa hladnom vodom da se masa hladi.
3. Predlog za serviranje: lomljene piškote, seckane jagode staviti u posudu pa ih lagano zaliti zabajoneom. Ukrasiti rendanom korom limete.