



SABAYON DE FRUTAS DEL BOSQUE Y GUAYABA

Ingredientes para 4 pax.

- 6 yemas de huevo
- 100 gr de azúcar blanquilla
- 100 gr de frambuesas enteras
- 100 gr de arándanos enteras
- 1 guayaba madura pelada y picada
- 20 cl de Pedro Ximénez de añada 2015 de Alvear
- Zest de lima o limón
- 1 pizca de sal

Procedimiento

1. Coloca en el fondo de los ramequines individuales o vasos, una mezcla de las frutas.
2. Bate las yemas y el azúcar hasta doblar el volumen. Tiene que estar más clara y espumosa.
3. Pasa el bol (o *cul de poule*) a un baño María e incorpora el vino y una pizca de sal, sigue batiendo un par de minutos. Retira del baño y rellena los ramequines.
4. La textura es correcta cuando “hace *ruban*”. Te explico más abajo a qué me refiero.
5. Servir enseguida. Este postre se realiza en unos pocos minutos, así que el anfitrión se puede ausentar de la mesa unos pocos minutos y volver con el postre recién hecho.

Et voilà, bon appétit!