



# Sabayon au marsala

## *Ingredients*

- 10 œufs
- 300 g de sucre
- 50 cl de marsala à l'œuf

## *Préparation*

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre avec une cuillère en bois.
- Ajouter le marsala.
- Faire cuire au bain-marie en mélangeant continuellement
- Retirer la crème du feu, une fois que le volume a doublé.
- Servir avec des biscuits ou l'utiliser pour fourrez des gâteaux de type génoise.