Frambuesas de sabayón con champagne

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 150 cc
Champagne: 350 cc
Azucar: 150 grs.
Yemas: 8 Unidades

Guarnición II

Papas: 350 Unidades

Varios

Frambuesas: 100 grs.
Hojas de menta: A gusto
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Moras: 100 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle las yemas con el azúcar y el champagne.
- Continúe batiendo sobre baño María hasta que doble su volumen.

Presentación

- Sirva en copones, complete con frambuesas y moras.
- Espolvoree con azúcar impalpable y queme con un soplete de cocina.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frambuesas-de-sabayon-con-champagne