



## Valkosuklaakohokas passionzabaglione-kastikkeella

Aineet: 90 g valkoista suklaata  
10 g voita (suolaton)  
3 munan valkuaista  
2 rkl tomusokeria  
munan keltuainen  
Passionzabaglione-kastike  
3 munan keltuaista  
3 rkl sokeria  
½ dl marsalaviiniä  
2 rkl passion melbaa (1 passion hedelmä)

Valmistus: Vatkaa valkuaiset kimmoisaksi vaahdoksi. Vatkaa myös keltuainen ja tomusokeri vaahdoksi. Sulata varovasti suklaa ja voi mikrossa samassa astiassa. Lisää keltuaisvaahto hieman jäähtyneeseen suklaa-voiseokseen. Lisää seokseen lopuksi vaahdotetut valkuaiset kevyesti nostellen. Voitele korkeareunainen uunivuoka tai neljä pientä vuokaa voilla. Sokeroi vuokien sisäpinta huolellisesti. Täytä noin vuoat kohokasseoksella. Paista kohokkaita 220 asteisessa uunissa 15 minuuttia. Tarjoile heti, sillä ruokailija odottaa kohokasta, mutta kohokas ei ruokailijaa.

Passionzabaglione-kastike:

Valmista ensin passion melba. Kuori passion hedelmä ja hienonna hedelmäliha. Purista hienonnettu hedelmäliha siivilän läpi tasaiseksi massaksi.

Sekoita keltuaiset ja sokeri hyvin. Lisää seokseen lämmitetty viini ja passion melba. Kypsennä seosta vesihauteessa kunnes vaahto häviää seoksen pinnalta ja pinta alkaa kiiltää.

Tarjoile valmis passionzabaglione kohokkaan kanssa. Kiehauta siististi halkaistu munankuoren puolikas vedessä. Täytä kuori passionzabaglione -kastikkeella ja koristele passion hedelmällä ja suklaakoristeella.