Zabaione blitzschnell gemacht

Der italienische Dessertklassiker ganz unkompliziert: Mit diesem Rezept ist die Zabaione blitzschnell gemacht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

4 Stk.	Eigelb
2 EL	Zucker
1 Messerspitze	Salz
60 ml	Marsala ((Likörwein aus Italien))
	Erdbeeren (zum Dekorieren)
	Biskotten (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die blitzschnelle Zabaione als erstes die Beeren waschen, putzen und in einem Baumwolltuch vorsichtig trockenschütteln. Ein Wasserbad ansetzen. Das Wasser nur einige Zentimeter hoch in den Topf füllen und nicht kochen lassen.

2. Die Eier trennen. Dotter in eine hohe Rührschüssel aus Metall geben. Zucker und Salz zufügen und über dem Wasserdampf (ohne Wasserkontakt) weißschaumig aufschlagen. Dann nach und nach den Marsala einlaufen lassen und weiterrühren. In Dessertschalen füllen, mit Beeren und Biskotten dekorieren und servieren.

Tipp

Den Marsala für die blitzschnell gemachte Zabaione kann man vorher mit ein wenig Zimt und Rum verfeinern.