Früchte mit Weinschaumsauce

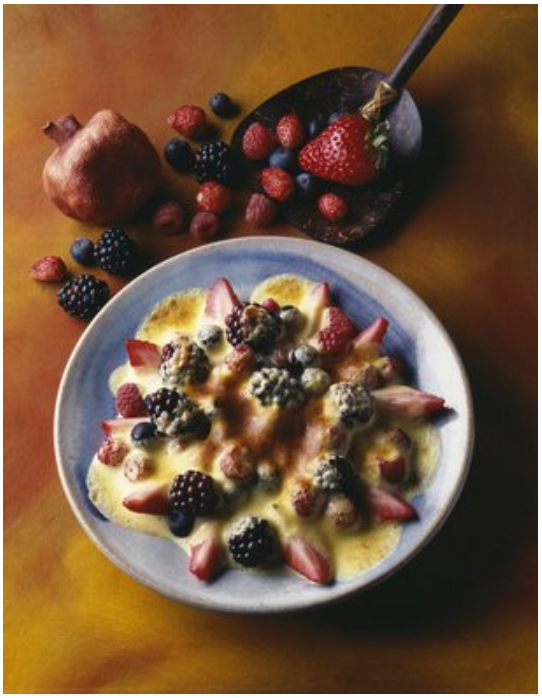
Die Früchte mit Weinschaumsauce sind ein außergewöhnliches Dessert und mit diesem Rezept wird Eindruck geschaffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

400 g	Früchte (nach Wahl)
2 EL	Zitronensaft
4 Stk.	Eigelb
50 g	Zucker
120 ml	Marsala ((Likörwein))

Zubereitung

1. Für die Früchte mit Weinschaumsauce zunächst den Ofen auf Grillfunktion anheizen. Dann die gewählten Früchte waschen und putzen, bei Bedarf schälen und entkernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln und mit einem Esslöffel umrühren. Anschließend auf feuerfeste Gläser verteilen.

2. Ein Wasserbad ansetzen. Die Eier trennen (Eiklar anderweitig verwenden). Dotter und Zucker in einen Schlagkessel geben und einige Minuten lang über Dampf schaumig aufschlagen. Das Wasser darf nicht zu heiß sein.

3. Den Marsala langsam unterrühren. Die Marinade vom Herd nehmen und noch 1 bis 2

Minuten lang weiterschlagen. Über den Früchten verteilen. Die Gläser auf obere Schiene (unter den Grill) für etwa 2 Minuten lang in den Ofen schieben und goldgelb anlaufen lassen.

Tipp

Für die Früchte mit Weinschaumsacue kann man jedes Obst oder Beeren nach eigenem Geschmack verwenden. Dazu schmeckt Vanilleeis.