



Zabaglione (Weinschaumcreme)

Desserts, KSW 24.06.2016

Vorbereitung ca. 15 Min. • **Portionen** 4 • **Schwierigkeitsgrad** Leicht •
Quelle Betty Bossi

ZUTATEN

4 frische Eigelbe

4 EL Zucker

1 1/2 dl Moscato d'Asti

Ca. 5 Min. rühren, bis das Sabayon schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel heraus- nehmen, kurz weiterrühren, sofort servieren.

ZUBEREITUNG

mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer dünnwandigen Schüssel verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist

dazugießen, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren.

NOTIZEN

Moscato d'Asti

Die Provinz und das gleich- namige Städtchen Asti liegen im Herzen des Piemonts. Berühmt geworden ist es durch den süßen Schaumwein Asti Spumante. Der Moscato d'Asti ist sein edler Bruder. Er wird reinsortig aus der Traube Mos- cato bianco gekeltert und verfügt bei weniger Kohlen- säure und Alkohol über mehr Restsüsse – gekühlt serviert, ein eleganter Dessertwein.

INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Pro Person: 6 g Fett, 3 g Eiweiss, 13 g Kohlenhydrate, 618 kJ (148 kcal)