

Zabaglione oder Zabaione

Dieses weltbekannte Dessert zaubert einen Hauch Italien in Euer Zuhause

Wenn Ihr auf der Suche nach einem beeindruckenden Dessert für ein Dinner zu zweit, den Besuch der besten Freunde oder anderer geliebter Gäste seid, dann haben wir hier genau das richtige Rezept für Euch. Die Zabaglione oder Zabaione gehört einfach zu Italien wie die Italiener selbst. Eine Zabaglione ist mit relativ geringem Aufwand schnell zuzubereiten. In unserem Zabaglione Classic Italian Rezept findet Ihr die Basisvariante des italienischen Weinschaumes. Zabaione ist ein super süßes und saftiges Dessert, das fantastisch zu frischen Beeren passt.

Zutaten

- 7 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 1/8 l Marsala all'Uovo

Zubereitung

- Die Eigelb zusammen mit dem Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühre. Die Schüssel nun über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Den Schaum auf keinen Fall bis zum Siedepunkt erhitzen.
- Während des Schlagens den Marsala all'uovo langsam zugeben. Solange mit dem Schneebesen schlagen bis das Ganze schön schaumig wird und sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
- Wenn ihr die perfekte Konsistenz erhalten wollt dann solltet ihr die Creme nun über ein Eisbad stellen und mit dem Schneebesen weiterschlagen bis alles abgekühlt ist. So bleibt die Zabaglione schön voluminös und nimmt nicht ab.
- Die Zabaione nun in Kelchgläsern anrichten, dazu ein paar Biskuits reichen und sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/zabaglione-zabaione/>