

Zabaione mit Marsalawein



Zutaten: 4 Personen

- 3 - 4 Eigelb
- Das Gewicht von 3 - 4 Eiern in Zucker, 1 Eigelb Ca. 28 - 30 g
- Vom Gewicht der Eigelbmasse, Ca 80 % Marsalawein
- Also 1/3 Ei 1/3 Zucker 1/3 Marsalawein etwas weniger 80%

- Beispiel 4 Eigelb = 120 g Zucker 120 g 80% Marsala Wein 96 g

Zubereitung:

- Als 1. den Zucker in die Metall Schüssel geben.
Die Eigelb mit dem Schwingbesen dazu misschen.
- Leicht schlagen, soetwas zwischen rühren und schlagen.
- Wenn sie merken, dass sich das Ei mit dem Zucker verbunden hat können sie den Marsalawein dazu giessen und weiter rühren bis alles gut vermengt hat.
- Nun etwas kräftiger schlagen, bis sich die Masse etwas verdichtet.

„Bitte nicht mit dem Mixer, es wäre zu schnell und es käme zu viel Luft unter die Masse die sich zum dan später zum Nachteil auswirken würde.
Der Schaum würde sich vom Marsalawein trennen.

- Wenn sich leichte wellen vom Schneebeesen in der Masse bilden ist es Zeit die Schüssel über das vorbereitet Wasserbad von max 80 C zu stellen.
- Die Pfanne sollte etwas kleiner sein als die Schüssel mit der Eigelbmasse.

Guter Typ von mir, es gelingt auch sehr gut über dem aufsteigenden Dampf einer Pfanne mit 1 cm Wasser das langsam köchelt.
Schüssel und Wasser müssen sich nicht berühren.

- Nun gemütlich die Masse leicht schlagen und das mit Geduld, bis sich der Zabaione zu einer homogenen Creme verdickt hat.
Das kann 10-15 Minuten dauern.

- Die Masse in 4 Glaser Verteilen und servieren

Einen guten Appetit.