

Zabaglione Creme (3 Portionen)

6	Eigelb (Achtung Eiweiss aufbewahren)
70 gr	Zucker
6 EL	Marsala
1 EL	Rum
1 Prise	Salz
1	Tonkabohne (oder gemahlene Vanille)

Deko

- Erdbeeren, Preiselbeeren etc.

ZUBEREITUNG

1. Rum und Marsala vermengen.
2. Die Eier in einer grossen Rührschüssel mit einer Prise Salz verrühren.
3. Zucker zugeben und die Eimasse weiterrühren.
4. Tonkabohne oder gemahlene Vanille begeben und das Ganze verrühren.
5. Rührschüssel über ein Wasserbad stellen (nicht zu heiss) und die Masse weiterrühren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
6. Rum, Marsala Mischung portionenweise begeben und fleissig weiterrühren.
7. Die Masse in die Küchenmaschine geben und leicht schlagen.
8. Eiweiss mit Puderzucker zu einer schaumigen, süsslichen Masse schlagen.
9. Das geschlagene Eiweiss vorsichtig mit einem Löffel unter die Eimasse ziehen.
10. Die fertige Masse in Förmchen füllen und für 2 h in den Kühlschrank stellen.