

Zabaglione

- 3 große Eigelb
- 3 Esslöffel Zucker
- $\frac{1}{4}$ Tasse Marsala Wein
- $\frac{1}{2}$ Tasse Erdbeeren

[Zutaten für 2 Portionen]

Zubereitung

Anstatt dem Marsala kann jede aromatische Flüssigkeit verwendet werden.

Die Erdbeeren in achteln, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und für ca. $\frac{1}{2}$ h beiseite stellen. Während dieser Zeit hin und wieder schütteln sodass der Zucker sich verteilt.

Die Eigelb mit dem verbleibende Zucker und dem Wein in einer Metallschüssel verquirlen. Die Flüssigkeit dann über niedriger Hitze weiterquirlen bis sie heiss und dickflüssig ist. Dabei darf die Masse nicht zu fest werden.

Die Erdbeeren auf zwei Dessertgläser verteilen und mit der Masse bedecken und servieren.