

Zabaglione

Zutaten für 1 Liter:

WASSER	100 G
PUDERZUCKER	80 G
EIGELB	150 G
WEISSWEIN	50 G



Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckelöffnung	Anmerkungen
1 Wasser Weißwein Puderzucker	100 g 50 g 80 g	In dünnem Strahl hinzugießen	80°C	600 U/min	3 Min	Offen	Abschmecken
2 Eigelb	150 g	Hinzugeben	80°C	1500U/min	5 Min	Offen	



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Der Weißwein kann durch Champagner oder Likörwein ersetzt werden. Sie können die Zubereitung aromatisieren, indem sie bei Programmschritt 1 zusätzlich Minzblätter zermahlen.