

Früchte Sabayon

Früchte

500 g Früchte

Sabayon

150 ml Weisswein

3 Eidotter

90 g Staubzucker

1 Prise Vanillezucker

100 ml Obers
(Rahm)

Erdbeeren, Himbeeren, Kiwis oder gemischte Früchte.

Weisswein, Eidotter, Staubzucker und Vanillezucker über Dampf schaumig aufschlagen. Langsam in einer Küchenmaschine kalt schlagen. Das geschlagene Obers unterziehen. In den Kühlschrank stellen.

Die Früchte je nach Grösse in Stücke schneiden. In eine Schüssel oder in Gläser geben. Mit dem Sabayon übergiessen. Der Sabayon kann kalt oder warm serviert werden.

Warm:

Bei 250 Grad obere Rille kurz gratinieren (Gratinierschüssel).

