

Zabaione mit Beeren

Zutaten:

100 ml Portwein (weiß)
300 g Beerenmischung (tiefgekühlt)
4 EL Zucker
3 EL Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2 Eigelb

Zubereitung:

- Gefrorene Beerenmischung auf einem Teller (Platte) verteilen.
- Mit Zucker überstreuen und auftauen lassen.
- Portwein, Puderzucker, Zitronensaft und Eigelb in eine Schüssel geben.
- Alles über einem kochenden Wasserbad schaumig rühren.
- Die Zabaione ist fertig, wenn sich das Volumen etwa verdoppelt hat und sie cremig geworden ist.
- Beeren auf Dessertteller oder -schüsselchen verteilen.
- Zabaione über die Beeren gießen.
- Bis zum Verzehren kühl stellen.