

Kalte Zabaione mit Marsala und Feigen



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 60 Minuten



Schwierigkeitsgrad Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Dessert - Zabaione creme



Typisches Produkt Eier - 0 km



Geeignet für Sommer - Warme Abende

ZUTATEN

Zabaione

- 80 g pasteurisiertes Eigelb
- 1.2 dl Weisswein zum Kochen
- 2 cl Marsala
- 60 g Zucker
- 1.6 Stk. Blattgelatine x 1.5 g
- 2 dl Sahne 35%
- 2 frische Feigen aus dem Tessin

ZUBEREITUNG

Zabaione

1. Die Sahne schlagen;
2. Feigen in Quadrate schneiden;
3. Schlagen Sie das Eigelb, den Zucker, den Weisswein und den Marsala im Wasserbad auf, bis Sie einen schönen glatten Schaum erhalten;
4. Weiter aufschlagen bis zur totalen Abkühlung;
5. Die in Bain Marie geschmolzene Blattgelatine hinzufügen;
6. Schlagsahne und Feigen hinzufügen;
7. Legen Sie die Zabaione in Becher und lassen Sie sie abkühlen;
8. Garnieren.