

ZABAIONE MIT LIMONCELLO

4	Eigelb
80 g	Zucker, weiß
60 ml	Limoncello
4 EL	geschlagene Sahne
	Abrieb und Saft von einer halben Zitrone

Die Eigelbe mit Limoncello, dem Zucker und dem Zitronenabrieb und -saft in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen feinschaumig aufschlagen, dabei die Masse höchstens auf 75 °C erhitzen.

Masse im eiskalten Wasserbad kalt schlagen und die geschlagene Sahne unterheben. Die kalte Zabaione auf Gläser verteilen und nach Belieben mit frischen Beeren oder anderen Früchten servieren.