

Omas Rezeptesammlung

Erdbeer Zabaione

Gattung: Nachtisch, Backen, Dessert, Ei, Erdbeere, Rahm, Zabaione, Italienisch

800 g Erdbeeren,	2 Essl. Zucker,
4 Eigelb,	250 ml Sahne
100 ml Grand Marnier,	

Die Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren.

Nach Belieben mit etwas Zucker bestreuen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Eigelb mit Grand Marnier und Zucker schaumig rühren.

Danach im Wasserbad so lange mit dem Schneebesen schlagen bis eine dicke heiße Creme, Zabaione, entsteht.

Dann diese Creme im kalten Wasserbad schlagen bis sie abgekühlt ist.

In einer separaten Schüssel Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Die Erdbeeren in breiten Gläsern anrichten und die Rahm-Zabaione darüber verteilen.

Gut gekühlt servieren.