Vanillezabaione auf Früchtebett

Foto von Birte Ri

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Stefan Homberg

Zutaten:
5 Eigelb
1 Vollei
100 ml Weisswein
1 Vanilleschote
6 EL Zucker weiß
300 g gefrorene Früchte
3-4 EL Puderzucker
½ Becher Sahne
3-4 EL Puderzucker
250 g Creme Frâiche

Zubehör: Ballonbesen, Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:
Ballonschneebesen einsetzen

Eier, Wein, Zucker und das Vanillemark einer Schote in die

Rührschüssel geben und mind. 4 Min auf Rührstufe 5 mit dem Ballonschneebesen kalt aufschlagen

Die gefrorenen Früchte in den Multizerkleinerer geben, den Puderzucker und die Creme Frâiche hinzufügen. Zerkleinerer aufsetzen und parallel auf Stufe 5 das Eis zubereiten. Je nach Bedarf noch einen Schuß Sahne hinzugeben.

Den Zerkleinerer abnehmen und das Eis in vorbereitete Rotweinkelche geben.

Parallel dazu Temperatur auf 90°C stellen, Geschwindigkeit Stufe 5 beibehalten

Bei 54°C Rührgeschwindigkeit die P-Taste gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen.

Weitere 5-7 Minuten aufschlagen lassen

Vanillezabaione auf die Eismasse geben und nach Bedarf mit einem Minzblatt garnieren.

Anmerkung Birte Ri: Die Zabaione wurde hoch gelobt und das in nur 10min in der CC.