

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

$\frac{1}{2}$ Becher Sahne

3-4 EL Puderzucker

250 g Creme Frâiche

Zubehör: Ballonbesen, Multizerkleinerer mit Flügelmesser

Zubereitung:

Ballonschneebeesen einsetzen

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

Rührschüssel geben und mind. 4 Min auf Rührstufe 5 mit dem Ballonschneebeesen 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.