

Diabetiker - Zabaione - Eis

Kategorien: Diabetiker, Cremeis

Zutaten für: 2 Portionen

200	ml	Sehr trockener Weisswein
5		Eigelb
3	Teel.	Fluessiger Suesstoff
2	Teel.	Zitronensaft
30	Gramm	Suesse Sahne

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Den Weisswein mit dem Eigelb, dem Suesstoff und dem Zitronensaft unter staendigem Ruehren erhitzen, bis eine dichte, schaumige Masse entsteht.

2. Den Topf vom Herd nehmen, die Zabaione-Masse in ein kuehles Gefaess fuellen und im Eiswasserbad kalt schlagen.

Zubereitung im Eis-Profi

3. Die Masse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 30 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.

4. Die Sahne steif schlagen und unter die gekuehlte Zabaione-Masse heben.

5. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine geben und 40-50 Minuten gefrieren lassen. Die Zabaione-Eiscreme eventuell einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad Festwerden lassen. Waehrend dieser Zeit die Eismasse mehrmals mit einer Gabel gut durchruehren. Die Zabaione-Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.