

Vanilleeis mit Warmer Espresso - Zabaione

Kategorien: Dessert, Eisbecher, Eis, Italien

Zutaten für: 4 Portionen

4		Eigelb
70	Gramm	Zucker
125	ml	Espresso
40	ml	Amaretto
4	groß.	Kugeln Vanilleeis

Anleitung:

Den Espresso kochen und abkuehlen lassen, bis er lauwarm ist.

Die Eigelb mit dem Zucker in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen gut verruehren. Den mit dem Amaretto vermischten Espresso hinzufuegen, den Kessel auf ein heisses Wasserbad setzen und so lange aufschlagen, bis sich eine dicke heisse Schaummasse gebildet hat.

Jeweils eine Eiskugel in einen Eisbecher oder ein Schaelchen geben und mit der heissen Zabaione uebergiessen, sofort servieren.