

Zabaione - Eis 1

Kategorien: Süssspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

4		Eier
50	Gramm	Puderzucker
200	ml	Suesse Sahne
1/2	Teel.	Bourbon-Vanillezucker
1/2	Teel.	Zitronensaft
1/2	Teel.	Zitronenschale gerieben
60	ml	Marsala ersatzweise Suesser Sherry
1	Prise	Salz

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Eigelbe vom Eiweiss trennen.
2. Die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen.
3. Die Sahne mit dem Bourbon-Vanille-Zucker aufkochen und nach und nach die Eigelbe mit dem Schneebesen unter die Sahne schlagen.
4. Sobald eine luftig lockere Masse entstanden ist, Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft sowie die geriebene Zitronenschale und den Marsala unterruehren.
5. Die Mischung in ein kuehles Gefaess geben, im Eiswasserbad kalt schlagen und zugedeckt ins Gefrierfach stellen.
6. Das Eiweiss mit dem Salz zu Schnee schlagen und behutsam aber gruendlich unter die Zabaione-Creme ziehen.

Zubereitung im Eis-Profi

7. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 40-50 Minuten gefrieren lassen. Eventuell die Eiscreme einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, 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. Die Eiscreme oefter mit einer Gabel gut durchruehren, dabei die aeusseren gefrorenen Schichten nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.