

dolce  4 | ZABAGLIONE

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

WEINSCHAUMCREME

4 frische Eigelbe
4 Esslöffel Zucker

1½ dl Moscato d'Asti

mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer dünnwandigen Schüssel verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist

dazugiessen, Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Ca. 5 Min. rühren, bis das Sabayon schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurziterrühren, sofort servieren

Pro Person: 6 g Fett, 3 g Eiweiss, 13 g Kohlenhydrate, 618 kJ (148 kcal)



Moscato d'Asti

Die Provinz und das gleichnamige Städtchen Asti liegen im Herzen des Piemonts. Berühmt geworden ist es durch den süssen Schaumwein Asti Spumante. Der Moscato d'Asti ist sein edler Bruder. Er wird reinsortig aus der Traube Moscato bianco gekeltert und verfügt bei weniger Kohlen-säure und Alkohol über mehr Restsüsse – gekühlt serviert, ein eleganter Dessertwein.