

Rezept Zabaione



Zutaten für 4 Personen:

Für die Zabaione:

100 g Zucker
6 Eigelbe
750 ml Asti Spumante D.O.C.G.
1 Vanilleschote

Für die Amarettini:

75 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 Tropfen Bittermandelöl
75 g Zucker
1 Eiweiß
Puderzucker zum Bestäuben
8 TL knusprige Schokoladenperlen, z. B. von Valrhona
1 Schale Erdbeeren
40 g Mandelblätter

Zubereitung:

Die Mandeln mit Bittermandelöl und Zucker vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Mandelmasse heben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 130 °C 25 Minuten trocknen lassen, anschließend mit Puderzucker bestäuben. Die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und ebenfalls mit Puderzucker bestäuben. Zucker und Eigelbe in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Vanillemark auskratzen und mit dem Asti D.O.C.G. in einem Topf zum Kochen

bringen. Den Asti auf 300 ml einkochen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen. Die „Astireduktion“ in die Eimasse rühren und alles im Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Mandelblätter in einer Pfanne ohne Öl goldgelb anrösten und auskühlen lassen. Die Amarettini zerbröseln und mit den Schokoladenperlen und Erdbeeren in vier Sektschalen verteilen, mit der Zabaione aufgießen und mit gerösteten Mandelblättern ausgarnieren. Sofort servieren.

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Desserts](#)