

Zabaglione al Marsala



Zubereitung von Hand

Alle Zutaten, ausser dem Marsala in einer Edelstahlschüssel verrühren. Auf Wasserbad (zirka 90 °C) aufschlagen, dabei langsam den Marsala zugeben bis eine schaumig-luftige Masse entsteht.

Zubereitung mit dem Thermomix

Schmetterling auf Messer stellen. Zucker, Eier und Eigelbe in den Behälter geben und auf Stufe 4 vier Minuten bei 40 °C laufen lassen.

Auf 70 °C erhöhen, Marsala zugeben, weitere 5 Minuten auf Stufe 4 laufen lassen.

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 150 ml Marsala

Mit dem Thermomix

- 1 Messbecher Zucker
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- 2 Messbecher Marsala