

# Sabayon marsala mit Südfrüchten und Eis

Dieses Rezept ist für ca. 10 Personen

Zeitaufwand: Keine Angabe

Zutaten: Fruchtmacedoine:

Kiwi,  
Bananen,  
Orangen,  
Erdbeeren  
100 gr Zucker  
Orangenlikör

Sabayon:

10 Eigelb  
Orangenzeste  
10 mal je ½ Eierschale :  
-Zucker  
-Weisswein  
-Marsala

10 Kugeln Speiseeis

Zubereiten: Früchte schälen in schöne Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Orangenlikör marinieren.  
In grosse Weinkelche oder Coupeschalen füllen.

Eigelb, Zucker, Weisswein und Marsala im heissen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse gebunden und cremig ist.

Je eine Kugel Speiseeis in die Kelche geben und die warme Sabayon verteilen.

Sofort servieren und essen, bevor der Weinschaum zusammenfällt.

