



Dessert

# Sabayon aux Marsala

Rezept für 6 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

200 gr	Zucker
3 dl	Weisswein
	Saft einer ganzen Zitrone
1 dl	Marsala
5	Eigelbe
3	ganze Eier
1 Schuss	Kirsch

Zubereitung:

Alle Zutaten

Alle Zutaten in einer Schlagschüssel im Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen bis die Sabayon dick wird.

Achtung nicht zu heiss werden lassen: Gerinnungsgefahr.

In Glasschalen servieren. Feines Gebäck dazureichen, z.B. Löffelbisquit.