Kaki-Dessert mit Portwein-Zabaione

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 3 Blatt Gelatine
» 6 Kaki(s)
» 70g Zucker
» 2 Eigelb
» 1/2 Zitrone(n)
» 125ml Portwein
» Zitronenscheibe(n)
» 4 Löffelbiskuit(s)
» 1 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kakis mit einem Sparschäler dünn schälen und im Mixer mit 2EL Zucker pürieren. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen, mit 2EL Püree verrühren und dann unter die übrige Masse rühren. In 4 schöne Stielgläser füllen und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Kurz vor dem Servieren die Zabaione zubereiten. Dazu Eigelbe, übrigen Zucker, Zitronensaft sowie -schale in eine Metallschüssel geben und über dem heißen Wasserbad mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr dickschaumig aufschlagen. Dabei nach und nach den Portwein angießen. Die Zabaione auf das Kaki-Gelee geben. Mit je einer Zitronenscheibe und einem Löffelbiskuit garnieren. Mit etwas Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Nährwerte: 320kcal/E4g/F5g/KH56g pro Portion

angelegt am: 22.02.2005 Rezept-Nr: 1566

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke