Exotische Früchte mit Zabaione

Dessert » Obst-Salate

Zutaten (4 Personen)

» 100g Papaya(s)
» 100g Kiwi(s)
» 100g Karambole(n)
» 100g Granatapfel/-äpfel
» 100g Pitahaya
» 100g Physalis
» 1/2 Zitrone(n)
» 4 Eigelb
» 4 EL Zucker
» 150ml Marsala

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Papaya, Pitahaya sowie Kiwi schälen und in Stücke bzw. Scheiben schneiden. Die Karambole waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben teilen. Physalis von den Hüllen befreien und halbieren. Den Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen.

2. Die vorbereiteten Früchte in einer Schüssel mischen, mit dem Zitronensaft beträufeln und kühlen.

3. Zitronenschale, Eigelbe und Zucker in eine Edelstahlschüssel geben und mit dem Schneebesen dickcremig rühren. Anschließend die Schüssel in ein heißes, aber nicht mehr kochendes Wasserbad setzen. Nach und nach bei schwacher Hitze den Marsala angießen. Alles zu einer schaumigen, cremigen Masse aufschlagen.

4. Die Creme auf vier Dessertteller verteilen. Die Früchte darauf anrichten und sofort servieren.

Nährwerte: 310kcal/E5g/F7g/KH46g pro Portion

angelegt am: 11.01.2004 Rezept-Nr: 813

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