

# Zabaione-Türmchen mit beschwipster Birne

**Für zwei Personen**

**Für den Blätterteig:**

4 Scheiben Blätterteig                      Lebkuchengewürz

**Für die beschwipsten Birnen:**

2 Williamsbirnen                      200 ml Moscato d´Asti              25 g Puderzucker  
Salz    schwarzer Pfeffer

**Für die Zabaione:**

2 Eier    200 ml Moscato d´Asti              1 EL Zucker

**Für die Schokoladensauce:**

8 Himbeeren                              80 g Zartbitterschokolade      50 ml Sahne  
2 EL gehackte Pistazien              1 Zweig Minze

**Für die Garnitur:**

Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Blätterteig vier runde Teller ausstechen, mit dem Lebkuchengewürz bestäuben und auf Backpapier legen. Mit der Gabel einstechen, anschließend etwa sechs Minuten in den Ofen geben. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen und fächerförmig einschneiden. Eine kleine Auflaufform einfetten und die Birnen hineingeben. Mit Puderzucker bestäuben, mit dem Moscato d´Asti auffüllen und in den Backofen geben. Für die Zabaione die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben. Den Zucker dazugeben und mit dem Schneebesen aufschlagen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, die Schüssel in ein Wasserbad geben und kräftig aufschlagen. Nach Belieben von dem Moscato d´Asti dazugeben. Für die Schokoladensauce die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und im Wasserbad auflösen. Langsam die Sahne zugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Ein wenig von der Sauce in die acht Himbeeren gießen und den Rest in ein kleines Kännchen füllen. Das Zabaione-Türmchen mit beschwipster Birne auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Brandtstetter am 19. Februar 2015