

Schokoladen-Zabaione im Blätterteig-Körbchen

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

40 g Vollmilch-Kuvertüre

80 ml Weißwein

3 Eier

1 Orange

3 EL Zucker

Für das Blätterteigkörbchen: 1 Rolle Blätterteig

Für die Garnitur:

Frische Himbeeren

Den Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Körbchen Blätterteig zuschneiden und mit Hilfe einer Kaffeetasse zu einem Körbchen formen. Für 10-15 Minuten die Tasse mit dem Teig in den Ofen geben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und Körbchen aus der Tasse lösen.

Für die Zabaione Wasser in einem Topf erhitzen und Schlagkessel auf den Topf setzen. Eier trennen und Eigelbe mit Weißwein, Zucker, Schokoladenstücke sowie Orangenabrieb in einer Schüssel verrühren. Alles in den Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen.

Zum Anrichten das Körbchen auf Tellern anrichten, in die Mitte die Zabaione hinein füllen, mit Himbeeren garnieren und servieren.

Jan-Pit Peter am 08. September 2016