

Prosecco-Vanille-Zabaione mit Orange

Für zwei Personen

Für die Creme:

3 Eier, Eigelb	3 EL Zucker	2 Orangen
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	200 ml Prosecco	1 Vanilleschote
1 Zweig Minze		

Für die Creme:

Die Orangen mit dem Messer schälen und die Filets heraus schneiden, leicht zuckern. Später auf vier Gläser verteilen.

Eigelb, Zucker, Prosecco, Vanille und Zitronenabrieb in eine Schüssel füllen und im heißen Wasserbad solange schlagen bis es cremig wird.

Die Creme warm in die Gläser füllen. Mit Minze dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alex Schöpe am 11. April 2019