Amaretto-Zabaione mit gepfefferten Kirsch-Säckchen

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

3 Eier	40 ml Amaretto	100 ml Weißwein
2 EL Zucker		

Für die Kirschsäckchen:

14 Kirschen	1 Ei	20 g Marzipanpralinen mit
Zartbitterschokolade	$\frac{1}{2}$ Pck.TK Frühlingsrollenteig	Pfeffer, Fett

Für die Garnitur:

10 Kirschen	50 g Puderzucker

Für die Zabaione:
Die Eier aufschlagen und trennen. Über dem Wasserbad die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Mit Weißwein und Amaretto abschmecken. Über dem Wasserbad so lange schlagen, bis die Zabaione schaumig ist. Aufpassen, dass nicht zu viel Hitze von unten kommt.

Für die Kirschsäckchen:
Kirschen waschen, entkernen und fein hacken. Marzipan ebenfalls fein hacken und mit den Kirschen vermengen. Mit Pfeffer würzen und den Frühlingsrollenteig mittig mit der Masse belegen. Eigelb verquirlen und die Ränder mit Ei einstreichen. Die vier Ecken zu einem Säcken zusammenziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Für die Garnitur:
Kirschen waschen und entsteinen.
Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kirschen und Puderzucker garnieren und servieren.

Brigitte Jimenez-Guder am 22. August 2019