

Moscato d'Ásti Zabaione mit Weinberg-Pfirsichen

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| 4 Weinbergpfirsiche, geviertelt | 80 g Amarettini | 2 TL knusprige Schokoladenperlen |
| 50 g Zucker | 4 Eier | 0,5 Vanilleschote |
| 150 ml Moscato-d'Ásti | 50 ml Pfirsichlikör | |

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Den Zucker und die Eigelbe in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Vanillemark auskratzen und mit dem Asti und Pfirsichlikör zu dem Eigelb geben. Wasser in einem Topf erhitzen und anschließend die Eigelb-Mischung schaumig schlagen. Die Pfirsiche waschen, trocknen, halbieren und entkernen, anschließend vierteln. Die Amarettini zerbröseln. Die Pfirsiche mit den Amarettinis in ein Glas geben. Die Zabaione darauf geben, mit den Schokoladenperlen garnieren und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Oktober 2010