Zabaione mit Schoko-Raspeln und Vanille-Eis

Für 4 Personen:

4 Eigelb	4 EL Zucker	200 ml Vin Santo
50 g Edelbitter-Schokolade (60%)	1 Becher Vanille-Eis	

Zunächst etwas Wasser in einem Topf aufkochen, dann die Hitze reduzieren und einen Schlagkessel/eine Metallschüssel daraufstellen. Er sollte das heiße Wasser nicht berühren, sondern nur durch den Wasserdampf erhitzt werden. Eigelb und Zucker in den Kessel geben und gut verrühren. Anschließend die Masse mit einem Handrührgerät oder Schneebesen aufschlagen, bis sie fast weiß und dickschaumig ist. Nach und nach den Vin Santo hinzufügen und weiterrühren, bis die Zabaione eine luftige und cremige Konsistenz hat.
Die Borkenschokolade zerbröseln oder die Edelbitter-Schokolade in feine Späne hobeln.
Anrichten:
Je 1 Kugel Vanille-Eis in ein dekoratives Weinglas oder einen hohen Glasbecher setzen. Darauf etwas Schokolade streuen und eine gute Portion Zabaione hinzugeben.

Rainer Sass am 19. Dezember 2021