

Zabaglione al Moscato – Weinschaumcrème mit Moscato

Für 4 bis 6 Personen

*4 Eigelb
4 Esslöffel Zucker
10 Esslöffel Moscato*



In einer Metallschüssel die Eigelbe und den Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Den Moscato dazugeben und im heissen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, zähflüssigen Crème aufschlagen. Sofort servieren.

Die Antichi Poderi dei Gallina erzeugt einen ausgezeichneten Moscato d'Asti. Sie finden diesen köstlichen Dessertwein bei uns im Weinhaus - Preis Fr. 13.90