

Himbeer-Zabaione

Zutaten

250 g TK Himbeeren
2 Eier
2 EL Zucker
1 Prise Salz
2 EL Himbeergeist

Zubereitung

Die Himbeeren auf Dessertschalen verteilen und auftauen lassen.
Eier mit Zucker, Salz und Himbeergeist im heißen Wasserbad schaumig schlagen.
Die noch warme Zabaione über die Himbeeren geben und sofort servieren. Die Himbeeren sollten knapp aufgetaut sein und noch kalt.