Champagner Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Warm und kalt zu reichen, passt zu Vielem, einfach à la minute herzustellen

Zutaten

- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 2 Eigelbe
- 1 Tl Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe und den Zucker zunächst auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt2

Den Champagner und etwas Zitronensaft dazu geben, ca. 2 min. weiter schlagen, bis sich ein voluminöser Schaum gebildet hat.

Schritt3

Die geschlagene Sahne luftig darunter heben.

Rezeptart: Sabayonen **Tags:** champagner, dessert, sabayon

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-sabayon-2/