

Kalte Amaretto - Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 7m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '7', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ideal zu Desserts mit frischen Kirschen, wie Kirsch - Gelee

Zutaten

- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 2 cl Amaretto
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit dem Zucker und einer kleinen Prise Salz auf heißem Wasserbad aufschlagen, ausgaren bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt2

Den Amaretto dazu geben, 2 - 3 min. weiterschlagen bis eine voluminöse Konsistenz entstanden ist, abkühlen lassen danach die geschlagene Sahne unterheben.

Rezeptart: Sabayonen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalter-amaretto-sabayon/>