

# Mocca Sabayon

- **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 oder kalt zu reichen, zu Crêpes, warmen Aufläufen, Waffeln, zu Vanille, Nüssen und Rosinen

## Zutaten

- 3 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 2 El geschlagene Sahne
- 1/4 l selbst aufgebrühter Mocca
- Ev., etwas Mocca Likör als Geschmacksverstärker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen; die Eigelbe gut ausgaren.

### Schritt2

Den selbst gekochten Mocca und den Mocca Likör dazu geben,

### Schritt3

2 min. weiter schlagen bis der luftig, voluminöse Sabayon entstanden ist.

### Schritt4

Etwas erkalten lassen und etwas geschlagene Sahne luftig darunter ziehen.

**Rezeptart:** Sabayonen **Tags:** Warm oder kalt zu reichen

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