



# Suchard - Sabayon mit Cognac

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Warm oder kalt zu servieren, zu warmen Aufläufen, mit Orangen, Parfaits, Cremes oder Mousse

## Zutaten

- 100 g schwarze oder auch braune Suchard Schokolade, gebröckelt
- 2 Eigelbe
- ¼ l heiße Milch
- 2 cl Cognac
- 20 - 30 g Zucker nach Geschmack
- 2 El geschlagene Sahne
- 1 kleine Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zuerst die Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad 4 - 5 min. schaumig aufschlagen und die heiße Milch dazu geben.

### Schritt2

2 - 3 min. weiter schlagen, cremig werden lassen, auskühlen.

### Schritt3

Den Cognac unterrühren und mit 2 El geschlagener Sahne auflockern.

**Rezeptart:** Sabayonen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suchard-sabayon-mit-cognac/>