

Zabaglione Semi Freddo mit Marsala und Mandelkrokant

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der italienische Klassiker, schon einmal ausprobiert?

Zutaten

- Für die Zabaglione:
 - 3 Eigelb
 - 50 g Zucker
 - 5 EL Marsala
 - 10 Amaretti-Kekse, grob zerbröselt (Ersatzweise 60 g Löffelbiskuits)
 - 1 1/2 EL Orangenlikör
 - 250 ml Schlagsahne
 - 1 Prise Salz
- Für den Mandelkrokant.
 - 50 g ganze Mandeln
 - 50 g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zabaglione:

Schritt2

Zunächst die Amaretti oder die Löffelbiskuits grob zerbröseln und mit dem Orangenlikör beträufeln.

Schritt3

Die Eigelbe mit 1 Prise Salz und dem Zucker auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen. (Handrührer oder Schneebesen)

Schritt4

Die Eier gut ausgaren bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat . Den Marsala dazu geben, etwas weiter schlagen und abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt5

Eine Pasteten und Kasten - Kuchenform mit Klarsichtfolie ausschlagen.

Schritt6

1/3 der Masse einfüllen, glatt streichen und die Hälfte der Amarettini oder Löffelbiscuits verteilen.

Schritt7

Den Vorgang wiederholen und mit der restlichen Crème enden. Die Form fest aufstoßen, um Luftblasen zu vermeiden.

Schritt8

Im Tiefkühlfach 5 - 6 Stunden gut durchfrieren, besser am Vortag erledigen.

Schritt9

Der Mandelkrokant.

Schritt10

Die Mandeln mit dem Zucker in eine Stielpfanne geben, hellbraun karammelisieren und auf eine gefettete Alufolie leeren.

Schritt11

Abkühlen lassen, grob brechen und im Küchenmixer fein mahlen. (Geht notfalls auch mit dem Zauberstab)

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die gut durchgefrorene Zabaglione von der Klarsichtfolie befreien und mit dem Mandelkrokant gleichmäßig bestreuen, etwas andrücken.

Schritt14

In fingerdicke Scheiben schneiden, auf einer Servierplatte anrichten.

Schritt15

Vor dem Servieren noch etwas bei Raumtemperatur stehen lassen, keinesfalls eiskalt servieren.

Schritt16

Denn nur so entwickelt die Zabaglione Semi Freddo die unvergleichlich, leckere Konsistenz.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** mandelkrokant, marsala

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zabaglione-semi-freddo-mit-marsala-und-mandelkrokant/>