

Rosenzabaglione

TM 31 (TM 21)
4 Portionen

Zutaten

200 g Weißwein
90 g Zucker
50 g Rosenlikör
4 Eigelb
2 Eier

Zubereitung

- **Rühraufsatz einsetzen.**
- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **8 Min./70°/Stufe 3 (ca. 5 Min./70°/Stufe 5 ohne Rühraufsatz)** aufschlagen.

Tipps

- Die Zabaglione passt gut zu Früchtespießen.
- Sollten Sie keinen Rosenlikör bekommen, können Sie auch Pfirsich- oder einen anderen Fruchtlikör verwenden.