

## **Überbackene Ananas mit Grand-Manier-Zabaione**

Ananas vierteln und in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig in Suppenteller anrichten (ca. 9-10 Scheiben)

Eier trennen

Eiweiß schlagen, Vanillezucker und Zucker zugeben.

Eischnee mit Spritzbeutel im Gitter über die Ananas geben.

Mit Bunsenbrenner oder im Backofen überbacken, damit Baiser-Masse entsteht.

Eigelb, Zucker, Grand Manier, etwas Sekt oder Wein (Geschmack wird besser), über Wasserbad schaumig schlagen zu Zabaione (genaue Zubereitung siehe dort).

Zabaione in die Lücken zwischen das Baiser-Gitter geben oder in getrenntem Schälchen anrichten.