

Portwein-Zabaione

10 Eigelb
Portwein (Menge siehe unten)
reichlich Zucker

1 Glas Schattenmorellen

(kann direkt im Topf gemacht werden oder in einer Schüssel im Wasserbad.)

Flüssigkeitsmenge (Portwein) für Zabaione definieren:
Pro Ei zweimal die Flüssigkeit, die in eine halbe Eischale passt.

Zabaione wird normalerweise mit Marsala gemacht (dann ist sie weiß).
Zu Kirschen passt aber Portwein sehr gut.

Es darf hier gern viel Zucker zugegeben werden, denn Portwein ist recht herb und dann macht sich die Mischung mit dem Zucker gut.

Masse glattrühren und entweder im Wasserbad oder direkt im Topf erhitzen. Masse muss mit Schneebesen ständig geschlagen werden. Masse erhitzen, darf aber nicht kochen. Sollte Masse zu dünn bleiben, dann noch weitere Eigelbe zugeben. Beim Erhitzen wird die Masse langsam dicklich.

Flüssigkeit von Kirschen abgießen und die Kirschen mittig auf Suppenteller legen.

Zabaione über die Kirschen geben und noch warm verzehren.