

Himbeeren mit Amarettosabayone überbacken.

Zutaten für 6 Personen:

600 g Himbeeren
100 g Zucker
1/4 Kl Gemahlene Vanille
3 Stk Eigelbe
30 ml Orangensaft
30 ml Sahne
2 Kl Amaretto

Zubereitung:

Himbeeren waschen, zuckern und auf sechs tiefen Teller gleichmäßig verteilen.

Die restlichen Zutaten in einer Metallschüssel vermengen und über einem Topf mit kochendem Wasser cremig schlagen.

Das fertige Sabayone über die Himbeeren verteilen und im Backofen mit Oberhitze überbacken.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H