

Portweinsabayon:

Für 1 Portion:

2 Eigelb

2 EL Zucker

etwas Zitronensaft

8cl Portwein

Alles zusammen in einer Caserole im Wasserbad aufschlagen bis es andickt.

Wenn es fertig ist, den Sabayon über 2 Kugeln Vanilleeis geben.

(Auch andere Sorten Alkohol möglich)

R

Apfelweincreme:

6 Portionen:

4-3 Eigelb } schaumig schlagen

100g Zucker }

$\frac{1}{4}$ l Apfelwein } danach dazugeben und im

Zitronensaft Wasserbad bis zur Rose aufschlagen

4 Blatt Gelatine/einweichen und dazugeben

3 Eiweiß } festschlagen und unterheben

$\frac{1}{2}$ l Sahne }

Als Garnitur kann man Apfelscheiben in Apfelwein andünsten und unten in die Portweinsabayonsschälchen geben.

R