

# Sabayon

## **Für 2 Personen**

2 Eier                      100 ml trockener Weißwein    1 Limette, unbehandelt  
2 EL Zucker

Das Eigelb vom Eiweiß trennen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend den Weißwein unterrühren. Die Crème im heißen Wasserbad langsam dickflüssig schlagen und die Limette reiben. Die warme Sabayon in einer Champagnerschale anrichten und mit etwas Limettenschale garnieren.

Frederic Janz am 03. Juni 2010