



Sabayon de moka blanche

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



40 g	Kaffeebohnen	Kaffeebohnen mit der Milch aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen,
2 dl	Milch	
60 g	Zucker	Milch durch ein Sieb giessen, mit Zucker und Eigelb über einem Wasserbad cremig aufschlagen.
4	Eigelb	
100 g	Löffelbiskuits	Die Löffelbiskuits in 3 cm grosse Stücke schneiden und mit dem Kaffeelikör tränken.
3 cl	Kaffeelikör	
100 g	Schokolade	fein raspeln
	Minze	Biskuits in Gläser füllen, Sabayon darübergiessen, die Schokoladeraspeln daraufstreuen. Mit Minze garnieren