

## Mokka-Sabayon mit Espressoglace



### Zubereitungszeit

20 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	120 kcal
Eiweiss:	3 g
Fett:	7 g
Kohlenhydrate:	12 g

### Zutaten für 4 Portionen

- 2 frische Eigelb
- 5 EL frischer Espresso
- 1 EL Zucker
- 1 EL Kaffeelikör, z. B. Kahlua
- 1 Prise Kardamom
- 4 Kugeln Mokka-glace, z. B. Espresso doppio
- Kardamompulver zum Bestäuben

### Zubereitung

1. Eigelb, Espresso, Zucker, Likör und Kardamom in eine Chromstahlschüssel geben. Über einem heissen Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer luftigen Masse aufschlagen. Bei ca. 80 °C wird die Sabayon cremig und bindet leicht. Schüssel vom Wasserbad heben. Masse kurz weiterschlagen.
2. Glace anrichten. Sabayon darüber verteilen. Mit wenig Kardamom bestäuben.