

## Prosecco - Zabaione auf Orangenfilets

### Zutaten für 4 Portionen:

- 6 Eigelb
- 6 EL Zucker
- 1 Zitrone(n), Abrieb
- 1 Glas Prosecco
- 4 schöne Orangen



### Zubereitung:

Orangen mit dem Messer schälen und die Filets heraus schneiden. Später auf vier Gläser verteilen.

Eigelb, Zucker, Prosecco und Zitronenabrieb in einer Schüssel füllen und im heißen Wasserbad solange schlagen bis es cremig wird.

Die Creme kalt oder warm in die Gläser füllen. Mit Minze dekorieren.

