

## Zabaione von Baarer Festbier mit Tonkabohne Glace und Cashewkrokant

entwickelt und zur Verfügung gestellt durch das Restaurant Engel, Walchwil

---

### Tonkabohnenglace Pacojet Style

3 Eigelb  
700ml Rahm  
1 Stk Tonkabohne  
1 Prise Meersalz  
20ml Limettensaft  
½ Orange, Abrieb

Bei 74 Grad alles zusammen im Wasserbad schaumig aufschlagen, für mindestens 5 Minuten. Danach sofort runterkühlen, in Glace Behälter umfüllen und 23 Stunden gefrieren lassen (oder direkt in die Glace Maschine geben).

### Cashew Krokant

100g Cashews  
20g Honig  
1 Prise Salz

Cashews goldbraun anrösten und Honig mit Salz dazu karamellisieren. Kalt werden lassen und grob zerbrechen.

### Baarer Festbier Zabaione

2 Eigelb  
80g Rohrzucker  
½ Vanilleschote, auskratzen  
250ml Baarer Festbier

Alles zusammen über Wasserbad schaumig aufschlagen, bis es eine sämige Konsistenz ergibt, Schaum entsteht. **Wichtig:** Nicht zu heiss aufschlagen, sonst entsteht Eierspeis, da das Ei bei 72°C zu stocken beginnt.

### Tipp:

Dekorieren nach eigenem Gusto.

