

# Gelato allo Zabaglione



## Zubereitung

**1. Zabaglione zubereiten** Eigelbe und Zucker in der Küchenmaschine oder dem Mixer für mindestens 10 Minuten schlagen bis ein heller, luftiger Schaum entsteht. Die Hälfte des Rums und des Sherrys einrühren. Masse in eine Schüssel geben, die auf einem Topf mit kochendem Wasser Platz hat, ohne dass der Boden das Wasser berührt. Die Masse solange von Hand oder mit dem Handmixer weiterschlagen bis die Mischung leicht kocht, mindestens 30 Minuten. Wer einen Thermomix besitzt, lässt das in 5 Minuten von dem Apparat erledigen. Restlichen Alkohol hinzufügen und alles abkühlen lassen.

**2. Masse fertigstellen und gefrieren** Den Doppelrahm gut unterrühren und die fertige Masse in der Glacemaschine gefrieren lassen.

## Zutaten für 10 Portionen

- 10 Eigelbe
- 200g Kristallzucker
- 120ml Cream Sherry
- 90ml brauner Rum
- 450ml Doppelrahm