

## Dessert Variationen für Feinschmecker

### Sabayon mit Vanilleeis (für 4 Personen)

4 Eigelb  
150g Zucker  
250 ml trockener Weisswein

Alle Zutaten in einen Topf geben und in Wasserbad auf sehr niedriger Flamme zu einem gebundenem Schaum verquirlen. Wenn Sabayon als Nachspeise serviert wird eine Kugel Vanilleeis hineingegeben . Sofort servieren.

### Schokoladentörtchen mit heisser Schokoladenfüllung (4-5 Törtchen)

100g Schokolade (min.70 % Kakaoanteil)  
80g Butter  
2 Eier  
80 g Zucker  
etwas Salz  
20 g Mehl

Schokolade und Butter im Warmwasserbad erwärmen . Separat Eier , Zucker und etwas Salz schaumig schlagen und zur Schokoladenmasse dazugeben . Die Masse in Törtchenformen füllen und im Backofen bei 180°C ca. 10 – 20 Min . backen . Wichtig ist , dass die Törtchen aussen knusprig werden, die Schokolade im Innern aber flüssig bleibt.

### Fruchtsalat mit dreierlei Früchten

Früchte fein geschnitten, kurz im edlen Rum gebadet

## Champagnerköpfchen mit Mangosauce

2 dl Champagner brut  
100 g Zucker  
3 Bl Gelatine  
1 grosse Mango  
1 Himbeeren  
Limonensaft  
Bacardi

Erwärmen Sie in einem kleinen Topf den Champagner mit dem Zucker und lassen Sie den Zucker schmelzen.

Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein, lassen Sie sie abtropfen und geben Sie sie

zum warmen Champagner. Flüssigkeit in einen anderen Topf absieben und abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Mango längs ober- und unterhalb des Kerns durchschneiden, das Fruchtfleisch herauslösen und in schöne Scheiben schneiden. Mit einem oder mehreren Ausstechförmchen

Ihrer Wahl stechen Sie hübsche Formen aus.

Giessen Sie einwenig von der Champagnerflüssigkeit in die Förmchen, legen Sie die Himbeeren hinein und lassen Sie Gelee fest werden. Füllen Sie wieder etwas Flüssigkeit in die Förmchen und legen Sie ein bis zwei Mangostücke hinein. Fahren Sie so fort, bis die Förmchen voll sind und die Mangostücke schichtweise im Champagnergelee festsitzen.

Förmchen kühl stellen.

## Mangosauce

Lösen Sie das restliche Fruchtfleisch aus den Mangos, entfernen Sie die Fäden und pürieren

Sie das Fruchtfleisch fein. Parfümieren Sie die Sauce mit Limonensaft und Bacardi. Vollreife Mangos brauchen keinen Zucker.

Kurz vor dem Servieren tauchen Sie die Förmchen kurz in heisses Wasser und stürzen Sie auf

die Teller. Giessen Sie die Sauce rund um die Köpfchen und garnieren Sie die Teller mit einigen Früchten je nach Saison.

## 3 Käsesorten

Ziegenfrischkäse mit Portweinsauce, Fruchtkäse mit Balsamico und Stiltonkäse mit Honig

Nüsse, Feigen, Trauben etc.