Sektzabaione mit frischen Erdbeeren

6 Eigelb mit 1 P. Vanillinzucker und 4 El Zucker schaumig rühren. 0,2 l Sekt zugeben und den Topf ins sehr heiße Wasserbad stellen. Mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dickliche Creme entsteht.

Frische Erdbeeren waschen, halbieren und auf einem Teller anrichten. Die Zabaione darüber geben und sofort servieren.