Sekt-Zabaione

6 Eigelb mit 1 P. Vanillinzucker und 4 Eßl. Zucker schaumig rühren. 0,2 1 Sekt zugeben, und den Topf ins sehr heiße Wasserbad stellen. Mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dickliche Creme entsteht. Frisches Obst in mundgerechte Stücke schneiden, auf einem Teller anrichten und mit der Zabaione bedecken.