

ZUTATEN

EISCREME:
 3 Eigelb
 50g Zucker
 250ml Vollmilch
 150g Pistazien Creme
 (z.B. von REWE Feine Welt)
 1/2 Ampulle Bittermandelöl
 300ml Sahne
 Prise Salz

DEKORATION:
 100g Shortbread Finger
 (z.B. von REWE Feine Welt)
 50g Butter
 100g Zartbitterschokolade
 8EL gehackte Pistazienkerne

PISTAZIENEIS AUF SHORTBREAD CRUMBS

1. Für die Eiscreme das Eigelb mit dem Zucker, dem Salz und der Milch bei niedriger Hitze in einem Topf unter ständigem Umrühren aufkochen lassen. Eindicken lassen. Pistazien Creme untermischen, auflösen lassen, Bittermandelöl dazu geben, alles verrühren und in eine Schüssel umfüllen. 30 Minuten abkühlen lassen
2. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. In einer Eismaschine ca. 30 Minuten zu Eiscreme schlagen lassen und in eine kleine Springform oder ein anderes Gefäß umfüllen. Sofern keine Eismaschine vorhanden ist, Masse direkt in das Gefäß füllen. Eis bei beiden Varianten mit etwas gehackten Pistazienkernen bestreuen und mindestens 5 Stunden im Gefrierfach erkalten lassen
3. Eiscreme ca. 30 Minuten vor dem Anrichten aus dem Gefrierfach holen und antauen lassen
4. Butter mit Schokolade in einem kleinen Topf schmelzen. Beiseitestellen
5. Shortbread Finger zu Krümeln verarbeiten und dekorativ auf Teller verteilen. Je 1-2 Eiscreme Kugeln auf die Shortbread Finger Crumbs setzen und mit Schokoladensauce begießen, sowie mit gehackten Pistazien dekorieren

REZEPT FÜR: 8 PORTIONEN
 DAUER: 6 STUNDEN 00 MINUTEN
 ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | RUHEZEIT: 5 STD 40 MIN



NOTIZEN