

Pistazien - Parfait

Kategorien: Parfait, Eis

Zutaten für: 4 Portionen

1/2	Ltr.	Milch
8		Eigelb
1/4	Ltr.	Sahne, (1)
100	Gramm	Zucker, (1)
0,13	Ltr.	Sahne, (2)
100	Gramm	Zucker, (2)
100	Gramm	Marzipan
100	Gramm	Pistazien
1/4		Vanilleschote, Mark ausgekratzt

Anleitung:

Eigelbe mit Zucker (1), Milch und Mark aus der Vanilleschote auf dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Mischung eindickt (ja nicht kochen lassen !). Marzipan mit Sahne (2) zu einem Brei verarbeiten, glattrühren und zur Eigelbmasse geben. Rahm steifschlagen, Zucker (2) zugeben, kurz weiterschlagen, vorsichtig unterziehen. Pistazien kleinhacken, vorsichtig unterziehen.

In einer geeigneten Form einfüllen und sofort tiefgefrieren.