

Rhabarber - Parfait

Kategorien: Eis, Parfait

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Rhabarber
2	Essl.	Wasser
3		Eigelb
75	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zitronensaft
250	Gramm	Süße Sahne
30	Gramm	Gehackte Pistazienkerne

Anleitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Wasser 8 bis 10 Minuten dünsten, abkühlen lassen und pürieren. Eigelb mit Zucker verrühren, zu einer cremigen Masse abschlagen und abkühlen lassen. Rhabarberpüree mit Eigelbmasse und Zitronensaft mischen. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in Gläser füllen und etwa 2 Stunden gefrieren lassen. Parfait 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefriergerät nehmen und mit Pistazien bestreut servieren.