



# Marmoriertes Pistazien Mousse mit Preiselbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sieht toll aus, schmeckt hervorragend

## Zutaten

- 50 g Pistazien, geschält
- 4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 3/8 l Milch
- 1/2 l Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 8 g Gelatine, eingeweicht
- 1 kleine Prise Salz
- 3 El Preiselbeermarmelade

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pistazien in einer kleinen Stielpfanne mit 1 Tl Zucker bräunen, danach grob hacken.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Die Eigelbe, Zucker und das Vanillemark heiß auf einem Wasserbad aufschlagen. Die heiße Milch darüber geben, verrühren. Wieder etwas auf dem Feuer ausgaren, zur „Rose“ bringen. Ständig mit dem Kochlöffel rühren, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist,

#### **Schritt4**

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazu geben, verrühren und die Pistazien unterheben, alles etwas abkühlen lassen.

#### **Schritt5**

Die geschlagene Sahne, in zwei Schritten drunter heben und in eine Auflaufform oder Dessertschüssel um lehren.

#### **Schritt6**

3 El / Häufchen Preiselbeeren verteilen und mit einem Teelöffel

#### **Schritt7**

3 - 4 mal in der Länge und Breite durchziehen, gut verteilen.

#### **Schritt8**

Mit Klarsichtfolie verschließen, 2 - 3 Stunden im Kühlschrank "anziehen" lassen.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Mit einem in heißem Wasser erwärmten Esslöffel je 2 softige Nocken ausstechen, die Marmorierung sollte schön sichtbar werden.

#### **Schritt11**

•

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** Sieht toll aus, schmeckt hervorragend

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marmoriertes-pistazien-mousse-mit-preiselbeeren/>