



Orangen - Pistazien - Parfait

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Parfaits, die Krone der Eiscremeherstellung, einfach nur genießen

Zutaten

- 30 g Pistazienkerne
- 250 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 El Zitronensaft
- Abrieb 1/2 Orange
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 4 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 400 ml geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

1 - 2 ausreichend große Terrinen Formen mit Klarsichtfolie auslegen, oder Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Die Pistazien grob hacken, Zitrone und Orange abreiben.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker auf einem heißem Wasserbad 5 - 6 min. cremig aufschlagen. Den Zitrus Abrieb dazu geben, etwas abkühlen lassen. Erst jetzt den Orangen - und Zitronensaft verrühren, um die schöne, natürliche Säure zu erhalten. Wieder etwas abkühlen lassen

und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt5

Die gehackten Pistazien unter mischen.

Schritt6

In die Terrinen Formen (Oder eben Portionsförmchen) füllen, aufstoßen und mit der überstehenden Klarsichtfolie verschließen. Mindestens 4 Stunden im Tiefkühlschrank durch frieren lassen, besser am Vortag setzen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser halten, stürzen.

Schritt9

Die Terrinen Formen lassen sich mit der Klarsichtfolie problemlos stürzen; in fingerdicke Scheiben schneiden.

Schritt10

Vor dem Servieren etwas stehen lassen, antauen, damit sich der zarte Schmelz entwickeln kann.

Schritt11

Dazu passt ein Fruchtsalat von exotischen Früchten oder frische Beerenfrüchte

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** krone der eiscremeherstellung, passt in so manche speisefolge

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-pistazien-parfait/>