



Pistazien-Parfait

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Eis Parfaits, die Spitze der Eiscremeherstellung, softig, köstlich

Zutaten

- 1/2 l Sahne
- 125 g Zucker
- 100 g gehackte Pistazien
- 6 Eigelbe
- 2 cl Maraschino
- Eine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Setzen des Parfaits:

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen, bis die Masse cremig voluminös geworden ist und die Eigelbe gut "ausgegart" sind.

Schritt4

Die Pistazien mit etwas Butter und Puderzucker anrösten; zur Masse geben. Den Maraschino hinzufügen, erkalten lassen. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

In Pasteten - oder Kuchenformen, die mit Klarsichtfolie ausgeschlagen sind, abfüllen.

Schritt6

Oder auch in Timbale oder passende Kaffeetassen füllen, wenigsten 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren. (Am Besten geht es einen Tag vorher)

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Pastetenformen oder Kuchenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie relativ leicht stürzen, und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Timbale oder Tassen vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser halten.

Schritt9

Grundsätzlich nicht zu kalt servieren damit eine zart schmelzende Konsistenz zum Tragen kommt.

Schritt10

Soll heißen, dass man das Parfait eiskalt stürzt oder aufschneidet und dann einfach noch etwas bei Raumtemperatur stehen lässt, bevor es serviert wird.

Schritt11

Pistazienparfait kann ich äußerst vielseitig kombinieren, ergänzen mit:

Schritt12

Verschiedenen Soßen, Fruchtjoghurts oder frischen, vollreifen Früchten der Saison etc.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** einfach, köstlich, softig, vielseitig zu ergänzen

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