

Schnelles Erdbeer - Blitz Eis mit Pistazien und Schokoladen Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kinderleicht, das kann man vor dem Hauptgang richten

Zutaten

- Für das Erdbeer - Blitz Eis:
- 300 g T.K.- Erdbeeren
- 1 EL Pistazienkerne, geröstet, grob gehackt
- 75 g Puderzucker
- Saft 1/2 Zitrone
- 200 - 250 g Schlagsahne
- Für die Schoko Sauce:
- 50 g Zartbitter - Schokolade, zerbröckelt

Zubereitungsart

Schritt1

Die etwas angetauten Erdbeeren mit dem Zitronen Saft, dem Puderzucker und der Sahne mit dem Schneidestab des Küchenmixers fein pürieren, cremig auf mixen.

Schritt2

Für ca.15 min. ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt3

In der Zwischenzeit die zerbröckelte Schokolade mit 1 El Milch auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt4

Die Pistazien in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten, danach grob hacken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Kugeln oder Nocken aus dem Erdbeer Eis abstechen, auf gekühlten Dessert Tellern, Schälchen oder Kelchen anrichten und mit der heißen Schoko Sauce überziehen.

Schritt7

Darüber die Pistazien streuen, sofort servieren.

Rezeptart: Sorbet und Granité

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-erdbeer-blitz-eis-mit-pistazien-und-schokoladen-sauce/>