

Pistazien - Creme

Zutaten:

20 g gehackte Pistazien
4 Eigelb
400 g Naturjoghurt
100 g Zucker
200 ml Milch
30 g Fertiggelatine/Sofortgelatine
2 cl Rum
Früchte zum Garnieren

Zubereitung:

- Pistazien fein mahlen.
- Die Milch aufkochen lassen.
- Pistazien einrühren.
- Pistazienmilch abkühlen lassen.
- Zucker mit Gelatinepulver mischen.
- Eigelb mit der Zucker - Gelatinemischung im heißen Wasserbad aufschlagen.
- Die abgekühlte Pistazienmilch und den Rum unterrühren.
- Joghurt unter die Creme heben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Früchten nach Wahl garnieren.