

Pistazien-Honig-Parfait

Für zwei Personen

50 g Pistazienkerne	2 Eier	40 g Akazienhonig
75 ml Sahne	1 EL Orangenlikör	

Von den Pistazien 40 Gramm in einem Zerkleinerer hacken. Die Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Einen Topf mit etwas Wasser erhitzen. Die Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit dem Honig in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Anschließend im kalten Wasserbad kalt rühren. Die Pistazien zusammen mit dem Orangenlikör unter die Eimasse rühren. Die Sahne anschließend unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Das Parfait auf einem Teller anrichten, mit den übrigen Pistazienkernen garnieren und servieren.

Sabine Löbig am 11. Juli 2013