

Himbeer-Joghurt-Eis auf Pistazien-Crumble

Für zwei Personen

Für das Himbeereis:

250 g Himbeeren (TK)	3 EL griech. Joghurt (10%)	1 Limette
6 EL Puderzucker	100 ml kalte Milch	

Für den Pistaziencrumble:

50 g Pistazien	275 g Mehl	125 g Puderzucker
150 g Butter	1 Msp. Backpulver	Salz

Für die Garnitur:

80 g frische Himbeeren	30 g Schokotropfen, weiß	30 g Schokotropfen, zartbitter
frische Zitronenmelisse		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Crumble die Pistazien, Mehl, Puderzucker, Butter, Backpulver und eine Prise Salz miteinander vermengen und zu einem bröseligen Teig kneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen für etwa 15 Minuten zu Streuseln backen. Anschließend abkühlen lassen.

Die gefrorenen Himbeeren in eine Moulinette geben und Puderzucker, den Joghurt, etwas Abrieb und den Saft der Limette hinzugeben. Je nach gewünschter Konsistenz, die kalte Milch hinzugeben. Anschließend nochmal mit Puderzucker und Limettensaft abschmecken.

Die frischen Himbeeren waschen und trocknen lassen. Je einen Schokotropfen in eine Himbeere stecken.

Das Himbeer-Joghurt-Eis auf den Pistaziencrumble setzen und mit den frischen Himbeeren und einem Blatt Zitronenmelisse garniert servieren.

Tobias Hinkel am 21. August 2015