

Lavendel-Eis mit Mandel-Schaum

Für zwei Personen

Für das Lavendeleis:

4 EL getr. Lavendelblüten 1 l Sahne 8 Eigelb

250 g Zucker 1 Bio-Orange

Für den Mandelschaum:

2 Eigelb 40 ml Mandellikör 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

2 EL geröst. gesalz. Pistazien Butter

Für das Lavendeleis:

Zucker und Sahne mischen, erhitzen und umrühren bis der Zucker aufgelöst ist. Das Eigelb unter die Masse heben. Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio- Orange und die Lavendelblüten hinzufügen. In die Eismaschine geben, bis das Eis cremig ist.

Für den Mandelschaum:

Eigelb mit Zucker mischen. Über dem Wasserbad mit Amaretto aufschlagen. Anschließend über dem Eisbad weiter schlagen.

Für die Garnitur:

Pistazien grob hacken und in Butter braten.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Anita Hartmann am 19. Juli 2018