

Pistazien-Himbeer-Nougat-Eis

Ingrédients

- 60g Eiweiß
- 40g Wasser
- 150g Kristallzucker
- 500g Sahne mit 35% Fettanteil
- 200g Pistazien

Préparation

1. Eine neue Idee für ein gefrorenes Dessert ohne Eismaschine und ohne Ofen!
2. Für dieses Parfait genügt es, ein Thermometer und einen elektrischen Mixer zu haben, um sich nach ein paar Minuten der Zubereitung zu genießen. Ich habe es in der Version Pistazie/Himbeere gemacht, aber Sie können die Nüsse Ihrer Wahl hinzufügen und die Himbeersoße durch ein anderes Obst oder Karamell, Schokolade ersetzen; ein paar Ideen zur Inspiration: Pistazien/Aprikosensoße, Haselnuss/Karamell, Mandel/dunkle Schokolade, Pekannuss/Vollmilchschokolade, Haselnuss/Passion, Mandel/Blaubeere.
3. Ausrüstung: Küchenmaschine Thermometer Zutaten: Ich habe die Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5 % Rabatt auf das gesamte Sortiment (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 30 Minuten + Gefrierzeit Für eine Kastenform von 25 bis 30 cm Länge: Die italienische Meringe: Eiweiß Wasser Kristallzucker Bereiten Sie einen Sirup mit Wasser und Zucker zu.
5. Wenn der Sirup 110°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß zu schlagen.
6. Wenn er 121°C erreicht, gießen Sie ihn auf das Eiweiß, das schaumig, aber nicht fest sein sollte.
7. Schlagen Sie bei maximaler Geschwindigkeit, bis Sie eine glatte, glänzende und abgekühlte Meringe erhalten.
8. Die Sahne: Sahne mit 35% Fettanteil Schlagen Sie die Sahne zu Schlagsahne.
9. Das gefrorene Parfait: Pistazien Himbeersoße + frische Himbeeren Mischen Sie die italienische Meringue und die Schlagsahne, dann geben Sie die Pistazien hinzu.
10. Gießen Sie die Mischung in eine mit Frischhaltefolie ausgestattete Kastenform und stellen Sie sie in den Gefrierschrank.
11. Wenn das gefrorene Parfait fest ist, stürzen Sie es aus der Form und servieren es mit Himbeersoße und frischen Himbeeren.
12. Guten Appetit!