

Pistazien-Eis auf Knusper-Teppich mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für das Eis:

155 g Zucker	25 g Tapiokastärke	7 g Salz
0,3 g Xanthan	210 g reines Pistazienmark	120 g reines Mandelöl
3 EL Pistaziengrieß	4 EL neutrales Pflanzenöl	

Für den Knusperteppich:

1 Orange	1 Ei	50 g Puderzucker
100 g Mandelstifte	30 g Pistazien	

Für die gefüllten Himbeeren:

125 g Himbeeren	3 EL Crème-Épaisse	2 EL Yuzu Saft
2 EL Zucker		

Das Backpapier mit Öl bestreichen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

690 Milliliter Wasser in einen Kochtopf geben. Tapiokastärke, Salz und Xanthan in einer Schüssel vermengen und mit einem Stabmixer in das Wasser einarbeiten und unter ständigem mixen zum kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das Pistazienmark, den Pistaziengrieß und die Öle nach und nach mit dem Stabmixer einarbeiten. Das Ganze über einem Eisbad abkühlen lassen und dabei gelegentlich umrühren. Die Mischung in der Eismaschine weiter verarbeiten.

Die Crème Épaisse mit Yuzu Saft und Zucker verrühren. Die Crème in einen Einwegspritzebeutel geben und die Himbeeren damit füllen.

Für den Knusperteppich die Pistazien hacken und ein wenig von der Orangenschale abreiben. Das Ei trennen. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Das Eiweiß und den Puderzucker mit den Mandelblättchen, den gehackten Pistazien und dem Orangenabrieb vorsichtig mischen und mit feuchten Händen in kleine Häufchen auf das Backpapier setzen und vorsichtig flachdrücken. Im Backofen zwölf Minuten backen.

Das Pistazieneis mit Knusperteppich und gefüllten Himbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Inka Olek am 09. April 2015