



# Pistazien-Parfait

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Eis Parfaits, die Spitze der Eiscremeherstellung, softig, köstlich

## Zutaten

- 1/2 l Sahne
- 125 g Zucker
- 100 g gehackte Pistazien
- 6 Eigelbe
- 2 cl Maraschino
- Eine Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

### Schritt2

Setzen des Parfaits:

### Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad heiß und intensiv aufschlagen, bis die Masse cremig voluminös geworden ist und die Eigelbe gut "ausgegart" sind.

### Schritt4

Die Pistazien mit etwas Butter und Puderzucker anrösten; zur Masse geben. Den Maraschino hinzufügen, erkalten lassen. Die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### Schritt5

In Pasteten - oder Kuchenformen, die mit Klarsichtfolie ausgeschlagen sind, abfüllen.

## **Schritt6**

Oder auch in Timbale oder passende Kaffeetassen füllen, wenigsten 5 - 6 Std. im Tiefkühlfach/ Tiefkühltruhe frieren. (Am Besten geht es einen Tag vorher)

## **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt8**

Die Pastetenformen oder Kuchenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie relativ leicht stürzen, und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Timbale oder Tassen vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser halten.

## **Schritt9**

Grundsätzlich nicht zu kalt servieren damit eine zart schmelzende Konsistenz zum Tragen kommt.

## **Schritt10**

Soll heißen, dass man das Parfait eiskalt stürzt oder aufschneidet und dann einfach noch etwas bei Raumtemperatur stehen lässt, bevor es serviert wird.

## **Schritt11**

Pistazienparfait kann ich äußerst vielseitig kombinieren, ergänzen mit:

## **Schritt12**

Verschiedenen Soßen, Fruchtjoghurts oder frischen, vollreifen Früchten der Saison etc.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** einfach, köstlich, softig, vielseitig zu ergänzen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pistazien-parfait/>