

Pistazien - Creme

Zutaten:

- 20 g gehackte Pistazien
- 4 Eigelb
- 400 g Naturjoghurt
- 100 g Zucker
- 200 ml Milch
- 2 cl Rum
- Früchte zum Garnieren
- 30 g Fertiggelatine/Sofortgelatine



Zubereitung:

- Pistazien fein mahlen.
- Die Milch aufkochen lassen.
- Pistazien einrühren.
- Pistazienmilch abkühlen lassen.
- Zucker mit Gelatinepulver mischen.
- Eigelb mit der Zucker - Gelatinemischung im heißen Wasserbad aufschlagen.
- Die abgekühlte Pistazienmilch und den Rum unterrühren.
- Joghurt unter die Creme heben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Früchten nach Wahl garnieren.