REZEPT FÜR HIMBEER-SEMIFREDDO MIT KARAMELLISIERTEN PISTAZIEN

HIMBEER-SEMIFREDDO MIT KARAMELLISIERTEN PISTAZIEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 10 Portionen | 40 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

- 250 g Himbeeren
- 120 g SweetFamily Gelierzucker 1:1
- Saft von 1/2 Zitrone
- 2 sehr frische Eier
- 3 sehr frische Eigelb
- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 140 g SweetFamily Unser Feinster
- einige Tropfen Vanillearoma
- 300 g Schlagsahne
- 100 g Pistazienkerne (nach Belieben gesalzen)

147

ZUBEREITUNG

360	7	30	22
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Himbeeren verlesen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Gelierzucker und Zitronensaft aufkochen und ca. 4 Minuten kochen, dann auskühlen lassen.

2. Eine Kastenform (ca. 25 cm lang) mit Frischhaltefolie auskleiden. Eier trennen. Alle Eigelb mit Frischkäse, 90 g Zucker und Vanille cremig rühren. Eiweiß und Sahne jeweils separat steif schlagen und nacheinander unterziehen. 2/3 des Himbeerpürees kurz unterziehen. Masse in die vorbereitete Form geben. Übrige Himbeermasse in Streifen darauf geben und mit einem Messer oder einem Holzspieß leicht hinein marmorieren. Mindestens 5 Stunden oder über Nacht tiefkühlen.

3. Übrige 50 g Zucker und 3-4 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen, bis der Zucker schmilzt und leicht karamellisiert. Pistazienkerne unterrühren und kurz damit überziehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abkühlen lassen. Dann grob hacken.

4. Semifreddo ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen. Mit den Pistazien bestreuen und in Scheiben schneiden.