

ERDBEER-PISTAZIEN-EISTÖRTCHEN

(4 Stück für 4 Dessertringe à 7,5 cm Durchmesser)

- 60g Amarettini
- 50g Butter
- 250ml gesüßte Kondensmilch
- 300ml Sahne
- 70g Erdbeeren (schon entstielt gewogen, plus einige zur Dekoration)
- 25g gehackte Pistazien (plus einige zur Dekoration)



Für den Boden die Amarettini zerkleinern, die Butter im Topf schmelzen und beides vermengen. Die Dessertringe auf ein Stück Backpapier stellen, die Amarettinimasse hineingeben und festdrücken. In den Kühlschrank stellen.

Für das Pistazieneis die Pistazien mit 125ml Kondensmilch pürieren. Es ist nicht schlimm, wenn kleine Pistazienstücke übrig bleiben. 150ml Sahne steifschlagen und die Pistazienmilch unterheben. Auf den Amarettiniboden geben und für eine Stunde in das Gefrierfach stellen.

Für das Erdbeereis die Erdbeeren waschen, entstielen und pürieren. 150ml Sahne steifschlagen und das Erdbeerpüree sowie 125ml Kondensmilch unterheben. Vorsichtig auf die angefrorene Pistazienmasse geben und über Nacht ins Gefrierfach stellen. Direkt vor dem Servieren die Dessertringe befeuchten und das Eis herausdrücken. Mit Pistazien und Erdbeeren garnieren und sofort genießen.

Das Eis ist schon eher etwas für die Süßmäuler unter euch. Mit dem Amarettiniboden schmeckt es auch leicht marzipanig, wenn ihr das nicht mögt, könnt ihr mit anderen Keksen variieren.