Rezept

ROSEN & PISTAZIEN SEMIFREDDO

WWW.SISTER-MAG.COM

Ab dieser Seite drucken

ROSEN & PISTAZIEN SEMIFREDDO

Kontributor: **CAROLE POIROT**

ZEIT	PORTIONEN	KATEGORIE	AUSGABE
15 Minuten	6-8 Personen	Nachspeise	sisterMAG47

Zutaten

- 350 ml Sahne mit über 36% Fettgehalt
- 2 TL Rosenwasser
- 3 Eier, getrennt
- 5 g essbare Rosenblüten, plus einige zum Dekorieren
- 100 g Pistazien
- 70 g Zucker

Lochen

SCHRITT 1 Als erstes die Kastenform in den Gefrierschrank stellen um sie zu kühlen.

SCHRITT 2 Pistazien in einer Gefriertüte oder einem Küchentuch einwickeln und mit einem Nudelholz in grobe Stücke schlagen.

SCHRITT 3 Eigelbe und Zucker schlagen, bis sie blass werden und eine fluffige Konsistenz aufweisen.

SCHRITT 4 Die Sahne mit dem Rosenwasser steif schlagen, bis weiche Spitzen entstehen.

SCHRITT 5 In einer anderen Schüssel die Eiweiße steif schlagen.

SCHRITT 6 Sahne vorsichtig unter das Eigelb heben.

SCHRITT 7 Die Hälfte der Eiweiße unterheben.

SCHRITT 8 Die andere Hälfte vorsichtig unterheben.

SCHRITT 9 Vorsichtig die Pistazien und Rosenblüten einrühren.

SCHRITT 10 Die Mischung in die kalte Form geben.

SCHRITT 11 Über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

SCHRITT 12 Zum Servieren das ganze Semifreddo aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.