

Rezept

Pistazien-Joghurt-Eisterrine

Ein Rezept von Pistazien-Joghurt-Eisterrine, am 01.10.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 500 g griechischer Joghurt (10 % Fett) | 2 EL Pistaziencreme (Glas) |
| 50 g flüssiger Honig | 50 g Pistazienkerne (geröstet und gesalzen) |
| 2 EL Kakaonibs | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 25 g F, 9 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Backpapier auslegen und ins Tiefkühlfach stellen. Joghurt, Pistaziencreme und Honig verrühren. Die Mischung in die Form füllen und in ca. 1 Std. anfrieren lassen.

2. Die Pistazien grob hacken. Die Form aus dem Tiefkühlfach nehmen und die gehackten Pistazien mit einem Löffel unter das angefrorene Joghurteis rühren. Die Kakao-Nibs auf das Eis streuen und die Holzstäbchen mittig in einer Reihe in das Eis stecken. Die Eisterrine nochmals ca. 2 Std. tiefkühlen.

3. Die Eisterrine mit dem Backpapier aus der Form heben und zwischen den Holzstäbchen in 8 Scheiben schneiden. Je 2 Scheiben auf vier Desserttellern anrichten und servieren.