



Litschi-Prosecco-Creme

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 1½ Std.

Backen: ca. 8 Min.

Pistazien-Knusperli

80 g Zucker

50 g ungesalzene geschälte Pistazien, gehackt

50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt

1 Esslöffel Mehl

1 Prise Salz

Alle Zutaten mischen, Teig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig zwischen zwei Backpapieren möglichst dünn auswallen, auf ein Blech ziehen, oberes Papier entfernen.

Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Teig am Rand goldgelb ist. Herausnehmen, auskühlen, in grosse Stücke brechen.

Creme (ergibt ca. 8 dl)

5 dl Prosecco mit Litschi-Aroma
(z. B. Café de Paris, Blancs de Fruits)

1 unbehandelte Zitrone,
wenig abgeriebene Schale,
½ Saft

1 Esslöffel Maizena

4 frische Eier

80 g Zucker

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

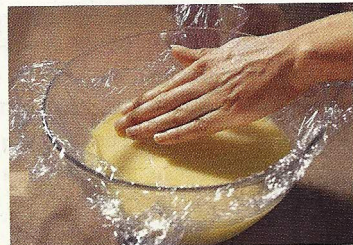
1. Alle Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen (siehe «Gewusst wie»), zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Schlagrahm unter die Creme ziehen.

Lässt sich vorbereiten

- Pistazienknusperli 1 Woche im Voraus zubereiten, in einer Dose gut verschlossen trocken aufbewahren.
- Creme ohne Rahm einen Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Schlagrahm erst vor dem Servieren darunterziehen.

Pro Person: 31 g Fett, 10 g Eiweiss,
49 g Kohlenhydrate, 2483 kJ (593 kcal)



Gewusst wie: Damit beim Auskühlen keine Haut entsteht, eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen.