

Vanille-Halbgefrorenes mit frischen Beeren



Zutaten:

- 5 Eigelbe
- 500 ml Sahne
- Zucker nach Geschmack
- Vanillemark aus zwei Vanilleschoten
- Prise Salz
- 400 Gramm frische Beeren nach Lust und Laune
- etwas Puderzucker
- 6 Löffel-Biskuits
- Apfelstrudel-Likör nach Geschmack (oder Beerendestillat)
- Pistazien nach Geschmack



Zubereitung

Die Beeren zwei Stunden vor der Zubereitung etwas zerkleinern und mit Puderzucker marinieren. Ebenso die einzelnen Löffel-Biskuits mit dem Apfelstrudel-Likör (oder feinem Beerendestillat) marinieren.

Dann die Eigelbe mit Zucker und dem Vanillemark auf einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, anschließend abkühlen lassen. Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Wenn die Eigelbmischung ausgekühlt ist, diese mit der geschlagenen Sahne vorsichtig vermischen und etwa die Hälfte der Masse in eine geeignete, mit Folie ausgelegte Form leeren. Nun die Hälfte der marinierten Beerenmischung samt der Frucht-Flüssigkeit verteilen und mit einer Gabel eine Marmorierung ziehen. Vorsichtig die einzelnen, getränkten Löffel-Biskuits einlegen. Jetzt die zweite Hälfte der Eigelb-Sahnemischung auftragen. Mit der zweiten Hälfte der Beerenmischung gleich wie mit der ersten verfahren und mit den Pistazien abschließen. Mit einer Folie alles gut abschließen und je nach Größe 6 bis 10 Stunden, am besten über Nacht, in den Froster stellen.

WICHTIG: Das Dessert sollte vor dem Aufschneiden mindestens 15-20 Minuten aus dem Gefrierfach. Erst dann anschneiden und anrichten. Ruhig noch etwas stehen lassen bis das Halbgefrorene angefangen hat, fast zur Hälfte zu schmelzen. Genießen sollte man Halbgefrorenes wie der Name schon sagt wirklich halb gefroren, nur dann zergeht es so richtig leicht und cremig auf der Zunge.

Die Masse ist eingeschichtet. Zum Schluss mit den Pistazien oder anderen Nüssen abschließen. Vor dem Anschneiden 15-20 Minuten antauen lassen. So schmeckt`s am Besten.