Himbeer Semifreddo mit Pistazien

Ein köstliches italienisches Rezept für alle Naschkatzen: Dort gehört Himbeer Semifreddo mit Pistazien zu den beliebtesten sommerlichen Desserts.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 4,2 h

Gesamtzeit: 4,4 h



Zutaten

250 g	Himbeeren
400 g	Schlagobers
160 g	Staubzucker
100 g	Löffelbiskuits (zerbröselt)
1 Handvoll	Pistazien (zur Garnierung)

Zubereitung

1. Für Himbeer Semifreddo mit Pistazien die Himbeeren waschen, putzen und halbieren. Tiefgekühlte Himbeeren etwas auftauen lassen. Einige Früchte für später beiseite legen. Pistazien fein hacken.

2. Schlagobers sehr steif schlagen. Löffelbiskuits grob zerbröseln und vorsichtig mit dem Schlagobers vermengen. Bei Zimmertemperatur ca. 10 Minuten rasten lassen. Die Himbeeren unterheben und alles gut vermischen.

3. Die Creme wahlweise in einzelne Dessertgläser oder eine größere Terrinenform füllen und mit Staubzucker bestreuen. Mit den restlichen Himbeeren und den Pistazien garnieren. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und erst dann anrichten und servieren.

Tipp

Wer mag, kann Himbeer Semifreddo anstatt mit Pistazien auch mit Krokantstreuseln garnieren.