

Himbeer-Pistazien-Eistorte

Die Himbeer-Pistazien-Eistorte ist eine cremige No-Backe-Eistorte. Doppelrahmfrischkäse, luftiges Schlagobers, Himbeeren und Pistazien verschmelzen zu einem erfrischenden Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,5 h



Zutaten

400 g	Schlagobers
300 g	Doppelrahmfrischkäse
2 TL	Vanilleextrakt
80 dag	Staubzucker
2 EL	Himbeersirup
1 TL	Speisestärke
2 EL	Kondensmilch (gesüßt)
50 g	Pistazien (gehackt)
400 g	Himbeeren (frisch oder TK)
	frische Himbeeren (für die Deko)
	Pistazien (gehackt, für die Deko)

Zubereitung

1. Um eine **Himbeer-Pistazien-Eistorte** zuzubereiten, eine Springform mit 20 cm Durchmesser sorgfältig mit Frischhaltefolie auslegen, damit sich die Eistorte später problemlos aus der Form lösen lässt. Das Schlagobers steif schlagen. Es sollte eine feste, aber dennoch cremige Konsistenz haben. Anschließend bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Den Doppelrahmfrischkäse mit einem Handmixer einige Minuten cremig aufschlagen. Vanilleextrakt, Staubzucker, Himbeersirup, Speisestärke und Kondensmilch hinzufügen und alles zu einer glatten, homogenen Creme verrühren. Das geschlagene Schlagobers vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben, bis eine luftige und gleichmäßige Creme entstanden ist.
2. Die Himbeeren und die grob gehackten Pistazien behutsam unterheben. Werden tiefgekühlte

Himbeeren verwendet, sollten diese zuvor vollständig aufgetaut und gut abgetropft werden. Die fertige Eismasse in die vorbereitete Springform füllen und die Oberfläche mit einer Palette oder einem Löffel glatt streichen.

3. Die Himbeer-Pistazien-Eistorte mindestens 6 Stunden, besser jedoch über Nacht, im Gefrierschrank vollständig durchfrieren lassen. Etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen, damit die Eistorte leicht antauen kann und sich besser schneiden lässt. Zum Schluss mit frischen Himbeeren und gehackten Pistazien dekorieren und sofort servieren.

Tipp

Für einen besonders edlen Look kann die Himbeer-Pistazien-Eistorte zusätzlich mit weißer Schokolade, frischen Minzblättern oder etwas Himbeersauce garniert werden. Sie schmeckt hervorragend als sommerliches Dessert und passt perfekt zu einer Tasse Espresso oder einem Glas Prosecco.