



Eisbombe & Pistazieneis ohne Eismaschine

Köchin: Yulia Haybäck

Zutaten:

Für das Pistazieneis ohne Eismaschine

400 g gezuckerte Kondensmilch

100 g Pistazienmark

Vanille

500 g Schlagobers

250 g Cremetopfen

½ TL Salz

Für den raffinierten Mürbteigboden

300g Mehl

200g Butter

100g Muscovadozucker - umraffinierter Rohrohrzucker, alternativ geht jede andere Zuckerart, doch macht dieser Zucker den Keksboden sehr besonders

½ KL gemahlene Vanilleschote

½ KL Salz

3 Dotter (die Eiklar aufheben)

Baiser

3 Eiklar

150g Zucker

1 Prise

Salz

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

1TL Zitronensaft

Zubereitung:

Für das Pistazieneis

Einen Glasbehälter oder Metallbehälter etwa 1 Stunde vorkühlen. Die gezuckerte Kondensmilch mit dem Pistazienmark verrühren. Schlagobers mit Topfen, Salz, Vanille und Sahnesteig schlagen, bis sich Spitzen bilden. Mit der Kondensmilch-Pistazienmischung verrühren. In den vorgekühlten Behälter füllen und für mindestens 12 Stunden tiefkühlen. Dann 20-30 Minuten vor der Verwendung heraus nehmen.

Mürbteigboden

Das Mehl mit dem Salz, dem Zucker, der Vanille und der gemahlenden Tonkabohne vermischen. Die kalte Butter klein schneiden, die Eier trennen, der Dotter wird hier benötigt und die sauberen Eiklar für später gekühlt. Die Mehlmischung mit der Butter und den Dottern rasch zu einem homogenen Teig verkneten. Für 30 Minuten eingewickelt in den Kühlschrank geben.

Baiser

Die kalten Eiklar in der Küchenmaschine mit Salz und Zucker aufschlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen und so lange schlagen, bis die Masse glänzt. Den Grill sehr stark aufheizen. Auf jeden Mürbteigboden eine Kugel Eis setzen, rasch mit dem Baiser dicht verschliessen und auf einem kalten Pizzastein ca. 2 Minuten grillen, bis das Baiser Farbe annimmt. Sofort servieren.