

Marzipan -Nocken

Zutaten für 4 Personen:

4 Blatt weiße Gelatine
20 g Pistazienkerne –
¼ Liter Milch
200 g Marzipan-Rohmaße
2 Eigelb
5 g Zucker
250 g tiefgef. Himbeeren
2 Päckchen Vanillezucker
2 EL Amaretto
250 g Schlagsahne
Himbeeren und Minze zum Verzieren

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pistazien hacken. Milch und Amaretto erwärmen. Marzipan reiben und mit der Milch glatt rühren. Gelatine ausdrücken und in die warme Marzipanmilch rühren. Kalt stellen.

Eigelb und Zucker in einem hohen Rührbecher cremig schlagen. Sahne steif schlagen. Sobald die Marzipanmilch zu gelieren beginnt, erst Eigelb und 3/4 der Pistazien, dann Sahne unterheben. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Himbeeren auftauen und durch ein Sieb streichen. Himbeermark und Vanillezucker verrühren. Löffel in heißes Wasser tauchen und Nocken von der Marzipanmousse abstechen. Sofort auf Teller geben. Mit restlichen Pistazien bestreuen und mit Himbeersauce verzieren. Nach Belieben mit Himbeeren und Minze garnieren.

„Gutes Gelingen und Guten Appetit“