

Marzipan-Pistazien-Creme mit Erdbeeren

Zutaten:

- **1 Blatt Gelatine**
- **75 g Marzipan**
- **125 ml Milch**
- **100 ml Sahne**
- **1 EL Amaretto**
- **12 Erdbeeren**
- **125 ml Orangensaft**
- **2 EL Orangenlikör**
- **1 EL Zucker**
- **30 g gehackte Pistazienkerne**

Zubereitungszeit:

20 min + 3 Std. Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 4



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Marzipan aufkochen lassen. Pistazien & Amaretto zufügen, alles pürieren. Gelatine ausdrücken & in die warme Creme einrühren. Sahne steif schlagen & unter die abgekühlte Creme heben. In kalt ausgespülte Formen füllen & min. 3 Std. kalt stellen.

Erdbeeren waschen in Scheiben schneiden. Zucker karamellisieren, mit Orangensaft & Likör ablöschen, solange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat, etwas einkochen lassen.

Erdbeeren in eine Schale schön anrichten, Creme stürzen, mit Karamellsoße, etwas Pistazien & Minze garnieren.