Pistaziencreme mit Feigen

(für 4 Personen.):

Zutaten:

5 Blätter weiße Gelatine
200 ml Milch
1 Vanilleschote
4 Eigelb
100 g Puderzucker
30 g Pistazien, gehackt
200 ml Schlagsahne
6 frische Feigen, alternativ Pflaumen
1 El Limettenschale, abgerieben, unbehandelt
4 El Limettensaft
3 El Himbeergeist
150 g rotes Johannisbeergelee

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Milch mit Vanillemark einmal aufkochen und beiseite stellen
- Eigelb und Puderzucker zu einer dicken weißen Creme aufschlagen
- Gelatine gut ausdrücken und in der noch heißen Vanillemilch auflösen
- Mit einem Schneebesen unter die Eicreme rühren
- Pistazien unterrühren und kalt stellen.
- Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen, Creme nochmals durchrühren und die Sahne unterheben. Mindestens 3 Std. kaltstellen.
- 4 Feigen schälen, klein schneiden und mit Limettenschale, -saft und Himbeergeist verrühren
- Johannisbeergelee einmal aufkochen, Feigen dazugeben und 3 Min. mitkochen
- Feigen mit der Flüssigkeit pürieren und kalt stellen
- restliche 2 Feigen in dünne Spalten schneiden und mit dem Püree und der Creme servieren