



## **EISTERRIDE MIT VANILLEEIS, ORANGENEIS & PISTAZIEN**

30 min      Mittel

Gefrieren mind. 5 h

**ZUTATEN (FÜR 1 KASTENFORM; CA. 30 CM LÄNGE BZW. FÜR 8-10 PORTIONEN)**

Pflanzenöl, für die Form

5 Eigelbe

100 g Zucker

1 Vanilleschote, Mark

1 EL Vanillezucker

400 g MinusL Mascarpone

2 Eiweiße

1 EL Zitronensaft

250 ml Minus frische Schlagsahne

1 unbehandelte Orange

3-4 EL Orangenmarmelade

ca. 80 g Pistazien, zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Die Kastenform mit Öl auspinseln und mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Mark der Vanilleschote und dem Vanillezucker über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Vom Feuer nehmen und kalt schlagen (am besten in einem kalten Wasserbad). Nun nach und nach den Mascarpone unterziehen.

Die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen. Ebenso die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Ei-Mascarpone-Masse ziehen.

Die Orange heiß abwaschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen und beides mit der Marmelade verrühren. Die Orangenmischung unter 1/3 der Eismasse heben.

Etwa die Hälfte der Vanilleiscreme in die Form füllen, glatt streichen und darauf das Orangeneis geben und glätten. Mit dem übrigen Vanilleeis bedecken, glatt streichen und mit Frischhaltefolie abdecken. Mindestens 5 Stunden einfrieren.

Tipps:

Das Öl sorgt dafür, dass die Folie besser an der Form kleben bleibt.