

## Haselnuss-Halbgefrorenes mit Himbeerpüree



### Zutaten

### Zubereitung

#### **Halbgefrorenes:**

60-80 g Haselnüsse

in einer Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten, abkühlen lassen, dann fein mahlen

4 Eigelb  
40 g Honig oder Zucker  
Mark von ½ Vanilleschote  
1 Pr. Salz

Zutaten verrühren, im warmen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse zu dicken beginnt, den Topf aus dem warmen Wasserbad nehmen und im eiskalten Wasserbad kaltschlagen, die Nüsse zugeben

100 g Sahne

steif schlagen und unter die Eimasse heben, in Portionsförmchen füllen und 6 Stunden gefrieren

#### **Himbeerpüree:**

200 g Himbeeren  
1 kleine Banane  
Zucker nach Geschmack

Früchte mit dem Zucker pürieren, auf Kuchenteller gießen, das Halbgefrorene in die Mitte setzen

100 g Joghurt oder  
Crème fraîche

6 kleine Tupfer auf das Himbeerpüree rund um das Halbgefrorene geben, mit einem Holzstäbchen durch die Tupfer ziehen

Zitronenmelisse- oder  
Minzblättchen

verzieren