

McFlurry is med pistacieis

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g sukker
- 10g vaniljesukker (eller sukker)
- 30g glukosepulver (eller sukker)
- 3g stabilisator til is &
- sorbet
- 360g fløde
- 1 til 2 spiseskefulde pistaciepuré pr. person
- 2 småkager af typen sablé eller petit beurre

Préparation

1. Du kender sandsynligvis McDonald's McFlurry-isene, cremede iser, der normalt er toppet med chokolade eller karamel og forskellige toppings; men jeg har for nylig set, at de har lanceret den italienske version af denne isdessert i Frankrig, med pistacie!
2. Uden at tøve, er jeg nu udstyret med min rene pistaciepuré fra Koro for at lave min version (mindre sød) af denne is, som faktisk er en Fior di latte-is (mælkeblomst), uden æg, meget enkel at forberede!
3. Det er op til dig at justere mængden af sukker, eller endda bruge en pistacie-nutella i stedet for ren puré, hvis du foretrækker det :) Ingredienser :Jeg har brugt pistaciepuré, knuste pistacienødder og vaniljesukker Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
4. Forberedelsestid: 15 minutter + hviletid + tid til at omdanne til isTil 4 personer: Ingredienser : fuldfed mælk sukker vaniljesukker (eller sukker) glukosepulver (eller sukker) stabilisator til is & sorbet fløde 1 til 2 spiseskefulde pistaciepuré pr.
5. person 2 småkager af typen sablé eller petit beurre Nogle knuste pistacienødder Opskrift : Bring mælken i kog, tilsæt derefter sukkeret, vaniljesukkeret, glukosen og stabilisatoren.
6. Lad det simre i et par minutter, indtil sukkeret er helt opløst.
7. Tag det af varmen, tilsæt fløden, og blend det med en stavblender, og lad det køle helt af.
8. Når blandingen er kold, kan du hælde den i en ismaskine eller turbine (tiden til at omdanne til is afhænger af din maskine og de tilhørende instruktioner).
9. Hæld derefter i individuelle glas og tilsæt pistaciepuréen (du kan også lægge lagene af is og pistaciepuré oven på hinanden).
10. Drys med knuste pistacienødder og småkagestykker, før du nyder!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com