

Pistazien-McFlurry-Eis

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g Zucker
- 10g Vanillezucker (oder Zucker)
- 30g Glukosepulver (oder Zucker)
- 3g Eis- & Sorbetstabilisator
- 360g flüssige Vollrahm
- 1 bis 2 Esslöffel Pistazienpaste pro Person
- 2 Kekse vom Typ Sandkeks oder Butterkeks

Préparation

1. Sie kennen wahrscheinlich die McFlurry-Eissorten von McDonald's, cremige Eisbecher, die meist mit Schokolade oder Karamell und verschiedenen Toppings garniert sind; aber ich habe kürzlich gesehen, dass sie in Frankreich die italienische Version dieses Desserts auf den Markt gebracht haben, mit Pistazie!
2. Keine Sekunde gezögert, habe ich meine reine Pistazienpaste von Koro zur Hand genommen, um meine eigene (weniger süße) Version dieses Eises zuzubereiten, das eigentlich ein Fior di Latte-Eis (Milchblume) ist, ohne Eier und sehr einfach zuzubereiten!
3. Sie können die Zuckermenge anpassen oder sogar Pistazienaufstrich anstelle von reiner Pistazienpaste verwenden, wenn Sie das bevorzugen :) Zutaten: Ich habe die Pistazienpaste, die zerkleinerten Pistazien und den Vanillezucker von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Zubereitungszeit: 15 Minuten + Ruhezeit + Umwandlungszeit in Eis
Für 4 Personen: Zutaten: Vollmilch Zucker Vanillezucker (oder Zucker) Glukosepulver (oder Zucker) Eis- & Sorbetstabilisator flüssige Vollrahm 1 bis 2 Esslöffel Pistazienpaste pro Person 2 Kekse vom Typ Sandkeks oder Butterkeks Ein paar zerkleinerte Pistazien
Rezept: Bringen Sie die Milch zum Kochen, fügen Sie dann den Zucker, den Vanillezucker, die Glukose und das Stabilisator hinzu.
5. Lassen Sie es einige Minuten auf dem Herd, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
6. Vom Herd nehmen, die Sahne hinzufügen, dann mit einem Stabmixer mixen und vollständig abkühlen lassen.
7. Wenn die Mischung kalt ist, können Sie sie in eine Eismaschine oder einen Eisbereiter geben (die Umwandlungszeit in Eis hängt von Ihrer Maschine und den zugehörigen Anweisungen ab).
8. Gießen Sie die Mischung dann in einzelne Gläser und fügen Sie die Pistazienpaste hinzu (Sie können auch die Schichten aus Eis und Pistazienpaste schichten).
9. Bestäuben Sie mit zerkleinerten Pistazien und Kekskrümel, bevor Sie es genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com