

Orangenblüten- & Pistazieneis

Ingrédients

- 400g Vollmilch
- 100g Zucker
- 80g Glukosepulver
- 5g Eis-Stabilisator
- 10g Orangenblütenwasser (je nach verwendetem Wasser anpassen)
- 300g flüssige Vollrahm

Préparation

1. Wir sind bereits im August, es war höchste Zeit, Ihnen ein erstes Eisrezept anzubieten!
2. Als ich Ihnen vor ein paar Wochen auf Instagram die Frage stellte, welches Rezept Sie sich wünschen, wurde das Orangenblüteneis mehrfach angefragt, also hier ist es. Ich habe zerstoßene Pistazien hinzugefügt, die eine zusätzliche Textur und einen Geschmack bieten, der sich so gut mit Orangenblüten verbindet, aber das ist optional, Sie können dieses ganz einfache Eis auch ohne sie zubereiten.
3. Ausrüstung: Ich benutze die Eismaschine Kenwood, die zu meinem Titanium Chef-Roboter passt.
4. Zutaten: Ich habe die zerstoßenen Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der ganzen Website (nicht verbunden).
5. Ich habe das Orangenblütenwasser von Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der ganzen Website (verbunden).
6. Milch.
7. Parallel dazu mischen Sie Zucker, Glukose und Stabilisator.
8. Fügen Sie diese zur heißen Milch hinzu und erhitzen Sie die Mischung langsam, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
9. Orangenblüte hinzufügen.
10. Bedecken Sie die Mischung direkt mit Frischhaltefolie und lassen Sie sie vollständig im Kühlschrank abkühlen.
11. Dann schlagen Sie die flüssige Sahne zu Schlagsahne auf und fügen Sie sie vorsichtig zu der vorherigen Mischung hinzu.
12. Gießen Sie die Mischung in Ihre Eismaschine und lassen Sie sie laufen, bis ein Eis entsteht.
13. Wenn das Eis beginnt fest zu werden, nach und nach Pistazienstücke hinzufügen.
14. Genießen Sie es sofort oder bewahren Sie es in einem luftdichten Behälter im Gefrierschrank auf (in diesem Fall etwa 15 bis 20 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefrierschrank nehmen) und lassen Sie es sich schmecken!