

Pistaka kaj framboza glacia nugato

Ingrédients

- 60g da blankoj de ovoj
- 40g da akvo
- 150g da blanka sukero
- 500g da likva kremo kun 35% da graso
- 200g de pistakoj

Préparation

1. Nova ideo pri glacia deserto sen sorboma ino kaj sen forno!
2. Por ĉi tiu glacia nugato vi nur bezonos havi termometron kaj elektran batilon por povu ĉi post kelkaj minutoj da preparado. Mi faris ĉin en versio pistako/frambozo, sed vi povas aldoni la sekajn fruktojn la ĉia elekto kaj anstataŭ igi la frambozan saĉon per alia frukto aŭ karamelo, okolado; kelkaj ideoj por inspiri vin: pistakoj/abrikota saĉo, avelo/karamelo, migdalo/malhela okolado, pekano/lakta okolado, avelo/pasiofrukto, migdalo/mirtelo.
3. Ilaro: Pastrobotilo Termometro Ingrediencoj: Mi uzis la pistakojn de Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato en la tuta retejo (ne ali ĉinta).
4. Preparu siropon kun la akvo kaj la sukero.
5. Kiam la siropo atingas 110°C, komencu bati la blankojn de ovoj.
6. Kiam ĉi atingas 121°C, veru ĉin sur la blankojn, kiuj devus esti ĉia maj sed ne firmaj.
7. Batu maksimume ĉis vi havos glatan, brilantan kaj malvarmigitaĵn meringon.
8. Batu la likvan kremon en krembatitaĵon.
9. Miksi la italan meringon kaj la kremo batitaĵon, poste enmetu la pistakojn.
10. Veru la preparon en kuko imon kovritaĵon per plastika filmo, poste metu en la frostujo.
11. Kiam la glacia nugato solidiĉas, demetu ĉin, poste servu ĉin akompanita de saĉo de frambozo kaj freĉaj frambozoj.
12. ĉuu!