

McFlurry-achtige pistache-ijs

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g suiker
- 10g vanillesuiker (of suiker)
- 30g glucosepoeder (of suiker)
- 3g stabilisator voor ijs &
- sorbet
- 360g volle room
- 1 tot 2 eetlepels pistachepasta per persoon
- 2 koekjes van het type sablé of petit beurre

Préparation

1. U kent waarschijnlijk de McFlurry-ijsjes van McDonald's, romige ijsjes die meestal zijn bedekt met chocolade of karamel en verschillende toppings; maar ik heb onlangs gezien dat ze in Frankrijk de Italiaanse versie van dit ijsdessert, met pistache, hebben gelanceerd!
2. Geen seconde te verliezen, ik ben aan de slag gegaan met mijn pure pistachepasta van Koro om mijn (minder zoete) versie van dit ijs te maken, dat eigenlijk een Fior di latte-ijs (bloem van melk) is, zonder eieren, heel eenvoudig te bereiden!
3. U kunt de hoeveelheid suiker aanpassen, of een pistachepasta gebruiken in plaats van pure pasta als u dat liever heeft :) Ingrediënten :Ik heb de pistachepasta, de gehakte pistachenoten en vanillesuiker gebruikt Koro: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Bereidingstijd: 15 minuten + rust + tijd om in ijs te veranderenVoor 4 personen : Ingrediënten : volle melk suiker vanillesuiker (of suiker) glucosepoeder (of suiker) stabilisator voor ijs & sorbet volle room 1 tot 2 eetlepels pistachepasta per persoon 2 koekjes van het type sablé of petit beurre Enkele gehakte pistachenoten Recept : Breng de melk aan de kook, voeg dan de suiker, vanillesuiker, glucose en stabilisator toe.
5. Laat een paar minuten op het vuur staan, zodat de suiker volledig is opgelost.
6. Haal van het vuur, voeg de room toe, mix met een staafmixer en laat volledig afkoelen.
7. Wanneer het mengsel koud is, kunt u het in een ijsmachine of sorbetière doen (de tijd om in ijs te veranderen hangt af van uw machine en de bijbehorende instructies).
8. Giet het vervolgens in individuele glazen en voeg de pistachepasta toe (u kunt ook de lagen ijs en pistachepasta stapelen).
9. Bestrooi met gehakte pistachenoten en stukjes koekjes voordat u ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com