

McFlurry-is med pistasjnøtter

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g sukker
- 10g vaniljesukker (eller sukker)
- 30g glukosepulver (eller sukker)
- 3g stabilisator for is &
- sorbet
- 360g hel fløte
- 1 til 2 spiseskjeer pistasjpuré per person
- 2 småkaker av type sablé eller petit beurre

Préparation

1. Du kjenner sannsynligvis McFlurry-isene fra McDonald's, kremete iser som vanligvis er toppet med sjokolade eller karamell og forskjellige toppings; men jeg så nylig at de hadde lansert den italienske versjonen av denne iskremen i Frankrike, med pistasj!

2. Ikke lenge etter, var jeg utstyrt med min rene pistasjpuré fra Koro for å lage min versjon (mindre søt) av denne isen som faktisk er en Fior di latte-is (melkeblomst), uten egg, veldig enkel å lage!

3. Det er opp til deg å justere mengden sukker, eller bruke en pistasj-nøttesmør i stedet for ren puré hvis du foretrekker det :) Ingredienser :Jeg har brukt pistasjpuré, knuste pistasjnøtter og vaniljesukker Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).

4. Forberedelsestid: 15 minutter + hviletid + tid for å bli til isFor 4 personer: Ingredienser : helmelk sukker vaniljesukker (eller sukker) glukosepulver (eller sukker) stabilisator for is & sorbet hel fløte 1 til 2 spiseskjeer pistasjpuré per person 2 småkaker av type sablé eller petit beurre Noen knuste pistasjnøtter Oppskrift : Kok opp melken, tilsett deretter sukkeret, vaniljesukkeret, glukosen og stabilisatoren.

5. La det stå på varmen i noen minutter, sukkeret må være helt oppløst.

6. Ta det av varmen, tilsett fløten, deretter miks med en stavmikser og la det avkjøles helt.

7. Når blandingen er kald, kan du sette den i en iskremmaskin eller turbine (tiden for å bli til is avhenger av maskinen din og de tilknyttede instruksjonene).

8. Deretter, hell det i individuelle glass og tilsett pistasjpuréen (du kan også lage lag med is og pistasjpuré).

9. Dryss over knuste pistasjnøtter og biter av småkaker før du nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com