

Pistage McFlurry-glass

Préparation : 15 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g socker
- 10g vaniljsocker (eller socker)
- 30g glukospulver (eller socker)
- 3g stabilisator för glass &
- sorbet
- 360g vispgrädde
- 1 till 2 matskedar pistagepuré per person
- 2 småkakor av typ sablé eller petit beurre

Préparation

1. Du känner förmodligen till McDonald's McFlurry-glassen, krämiga glassar som vanligtvis är toppade med choklad eller karamell och olika toppings; men jag såg nyligen att de hade lanserat den italienska versionen av denna glass i Frankrike, med pistage!

2. Inte två gånger, här är jag beväpnad med min rena pistagepuré från Koro för att göra min version (mindre söt) av denna glass som faktiskt är en Fior di latte-glass (mjölkblomma), utan ägg, mycket enkel att förbereda!

3. Det är upp till dig att justera mängden socker, eller att använda en pistagekräm istället för ren puré om du föredrar det :) Ingredienser : Jag har använt pistagepuré, krossade pistagenötter och vaniljsocker Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affilierad).

4. Förberedelsestid: 15 minuter + vila + tid för att omvandla till glassFör 4 personer : Ingredienser : helmjölk socker vaniljsocker (eller socker) glukospulver (eller socker) stabilisator för glass & sorbet vispgrädde 1 till 2 matskedar pistagepuré per person 2 småkakor av typ sablé eller petit beurre Några krossade pistagenötter Recept : Koka upp mjölken, tillsätt sedan socker, vaniljsocker, glukos och stabilisator.

5. Låt koka i några minuter, socker måste vara helt upplöst.

6. Ta bort från värmen, tillsätt grädden, mixa med en stavmixer och låt svalna helt.

7. När blandningen är kall kan du hälla den i en glassmaskin eller turbin (tiden för att omvandla till glass beror på din maskin och de medföljande instruktionerna).

8. Häll sedan upp i individuella glas och tillsätt pistagepurén (du kan också lägga lager av glass och pistagepuré).

9. Strö över krossade pistagenötter och bitar av småkakor innan du njuter!