Sehr intensives Pistazien Eis

Bislang war mir die Intensität im Pistazien Eis nicht genug und mit diesem Rezept wird mein persönlicher Gusto voll erreicht.

Zutaten für 1000:

65g Eis Perfecto 70g Perfecto plus 15g Perfecto Bindemittel 85g Zucker 635g Vollmilch 3,5% 130g Pistazien Paste (entweder selbst zubereitet oder die Pistazien Paste aus dem Movito Shop) Prise Salz

Zubereitung:

Trockene Zutaten gut miteinander mischen --
Trockene Zutaten, Vollmilch und die Pistazien Paste zwei Minuten auf höchster Stufe mixen --
Die fertige Eisbasis mindestens eine Stunde im Kühlschrank reifen lassen (länger ist kein Problem, auch über Nacht) --
Die Eisbasis nu mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren --
Das fertige Pistazieneis in einen geeigneten Gefrierbehälter umfüllen und 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren --
Genießen

Rezept erstellt am 11. Juli 2021 von Nici Brl