Pistazien Eis mit Lindt Kugeln



Manchmal fällt mir beim Einkaufen was in den Einkaufswagen und daraus wird dann Eis gemacht ?

Zutaten für 1000:

#Zutaten Eis# 550g Vollmilch 3,5% 100g Sahne 30% 210g Lindt Pistazie Kugeln 95g Perfecto Eis Pulver 30g Perfecto Eis Pulver plus 15g Perfecto Bindemittel 2 Teelöffel Pistazien Paste Prise Salz #Zutaten Pistazien Variegato# 10g Honig 33g Sahne 30% 30g Pistazien Paste 25g Zucker 4g Butter #Zutaten Pistazien Paste# 400g Pistazien (siehe dazu das Rezept für Nuss Paste im Rezept Portal)

Zubereitung:

#Zubereitung Eis# Trockene Zutaten mischen -- Milch erwärmen und die Pralinés darin schmelzen -- Trockene Zutaten, Pistazien Paste und die Sahne der Pralinémilch zufügen und bei 65 Grad 10 Minuten auf kleiner Stufe (2-3 der Küchenmaschine) erwärmen, bis sich alle Zutaten gelöst haben.-- Eisbasis abkühlen lassen -- Eisbasis für 3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen -- Mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren.-- Das fertige Eis in den Gefrierbehälter füllen und das Pistazien Variegato dazwischen einschichten (ggf strudeln). #Zubereitung Pistazien Variegato# Alle Zutaten zusammen erwärmen und kurz aufkochen -- In ein heiß ausgespültes Schraubglas füllen

Rezept erstellt am 23. Oktober 2019 von Nici Brl