Pistazien Kuchen Eis

Ich liebe diese Kuchen Eise und daher musste für mich ein Nusskucheneis her.
Pistazie ist mein persönlicher Favorit unter den Nüssen und daher hat mir unser lieber Eismann dieses tolle Rezept bilanziert.
Alles in allem hat das Eis einen schönen Kuchengeschmack und auch Pistazie kommt gut durch.
Funktioniert bestimmt auch mit anderen Nüssen

Zutaten für 1000g:

50g Eis-Perfecto 60g Perfecto-Plus 75g Zucker 675g Vollmilch 3,5% 15g Bindemittel-Perfecto 90g Pistazienpaste 35g Cookie-Eispaste Movito Prise Salz #Zutaten, die später ins Eis kommen:# 170-200g Pistazien Variegato aus dem Movito Shop oder selbst gemacht 30g Butter Blätter Keks (ich bevorzuge den Keks von Bahlsen) 30-50g geröstete Pistazien #Varinate ohne Zucker# 110 g Perfecto-X 75g Xylit 675g Vollmilch 3,5% 15g X-Bindemittel-Perfecto 90g Pistazienpaste 35g Cookie-Eispaste Movito Prise Salz

Zubereitung:

Die Kekse in kleine Stücke brechen und dem Pistazien Variegato beigeben… unterheben… und das Variegato bis zur Verwendung beiseite stellen --
Trockene Zutaten gut miteinander mischen --
Trockene Zutaten, Vollmilch, Pistazienpaste und Cookiepaste zwei Minuten auf höchster Stufe mixen --
Die fertige Eisbasis mindestens eine Stunde im Kühlschrank reifen lassen (geht auch über Nacht) --
Die Eisbasis in der Eismaschine oder mit der Handmethode frieren --
Kurz vor Schluss vom Gefriervorgang die gerösteten Pistazien dem Eis beigeben --
Das fertige Eis nu schichtweise (Eis, Variegato, Eis… usw, bis das Eis komplett

umgefüllt ist) in einen geeigneten Gefrierbehälter umfüllen --
Für 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen --
Genießen