

## Mozart Eis mit Nougat, Marzipan und Pistazie(nVariegato)



Der Wunsch war ein Nougat Eis mit viel Pistazie und Marzipan. Halt ein Mozart Eis, aber ohne Mozartkugeln. Dank Andreas Thomäs Unterstützung ist es geglückt.

Die Base aus Nougat und Marzipan, nur mit Milch ist schon sehr lecker und nicht zu süß.

Das dazu passende Pistazien Variegato ist eigentlich mit normalem Öl, doch ich hatte noch Kürbiskernöl aus der Steiermark, die das Variegato so richtig nussig gemacht hat. Eine Empfehlung, die ich nur weitergeben kann.

### Zutaten für 1000 g:

#Zutaten Nougat Marzipan Base# 105 gr. Perfecto Plus 15 gr. Perfecto Bindemittel 700 gr. Milch 3,5% 100 gr. dunklen Nuss Nougat 70 gr. Marzipan 1 Prise Salz 4 gr. Cremosa Paste #Zutaten Variegato# 70 gr. Zucker 20 gr. Honig 50 gr. Sorbet Perfecto 50 gr. Perfecto Variegato 100 gr. Milch 3,5% 50 gr. filetierte geröstete und gehäutete Pistazien 80 gr. Pistazienpaste aus dem Shop 30 gr. Öl (Pflanzenöl oder sehr lecker: Kürbiskernöl)

### Zubereitung:

Trocke Zutaten (ohne das Cremosa) mischen--

Nougat und Marzipan in einem Topf mit der Milch schmelzen. Nicht zu heiß werden lassen. Sobald alles sich vermischt hat, leicht abgekühlt lassen.--

Die trockenen Zutaten darunter mischen und alles 2 Minuten rühren.--

Nun mindestens für 60 Minuten zum Ruhen in den Kühlschrank.--

Achtung: das Cremosa kommt erst nach dem Ruhen dazu.

### # Zubereitung Pistazien Variegato#

Alle Zutaten - bis auf die Pistazien - in einen Topf und erwärmen damit es eine sämige Masse gibt. Alles kalt stellen.--

Die Pistazien ggfs. nochmal in der Pfanne crunchig rösten und abkühlen lassen.

--

In die Eis Base nach dem Ruhen das Cremosa sorgfältig einrühren und alles in die Eismaschine füllen. Zum Schluss das Pistazien Variegato und die gerösteten Pistazien einschichten.