

Pistazieneis mit Perfecto X



Cremiges, nur leicht mit Xylit gesüßtes Pistazieneis. Durch weniger Süße und etwas mehr Nussmus wird der Pistaziengeschmack noch intensiver.

Pistazienmus kann nach dem Rezept für Nussmus selbst hergestellt werden oder in manchen Läden auch fertig gekauft werden. Dann jedoch darauf achten, dass man ein 100% Pistazienmus hat.

Zutaten für 1000ml:

120g Perfecto X 15g X Perfecto Bindemittel 95g Xylit 1g Salz 100g Pistazienmus
190g Sahne 30% 480ml Wasser

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen --

Pistazienmus im Wasser erwärmen (ca. auf 80°C) und einige Minuten ziehen lassen --

Trockene Zutaten mit dem etwas abgekühlten Pistazienwasser 2min mixen --

Sahne zugeben und nochmals kurz vorsichtig mixen --

Masse mind 1 Std im Kühlschrank reifen lassen --

Nach dem Reifen nochmals kurz durchmischen --

Das Eis mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren