

Pistacieis

Ca. 2 liter

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Ingredienser

6 pasteuriserede æggeblommer

180 g sukker

200 g pistaciemasse

5 dl piskefløde

6 pasteuriserede æggehvider

100 g mørk chokolade

Tilbehør: Jordbær og pistaciekerner

Beskrivelse

Hak chokoladen. Pisk æggeblommer og sukker luftige og rør pistaciemassen i. Pisk fløden og æggehviderne stive hver for sig, vend dem forsigtigt i pistaciemassen sammen med den hakkede chokolade. Kom iscremen i en egnet beholder og stil den i fryseren i mindst 4 timer. Pistacieisen kan kugles op direkte fra fryseren. Pynt med jordbær og pistaciekerner ved servering.