

Rezept

Pistazieneis mit Sesam

Ein Rezept von Pistazieneis mit Sesam, am 27.04.2024

Zutaten

75 g Pistazienkerne (geröstet und gesalzen)	275 ml Milch (3,5 % Fett)
150 g Sahne	50 g Zucker
2 Eigelb (M)	25 g weiße Schokolade
1 EL schwarzer Sesam	

Außerdem

Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 30 g F, 11 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Die Pistazien in einem Standmixer fein zerkleinern. Mit Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, jedoch nicht kochen lassen.
2. Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Pistazienmilch einrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen und die Mischung unter ständigem Rühren auf 80° erhitzen. Dabei die Temperatur mit einem Küchenthermometer prüfen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse zuerst in ca. 15 Min. auf Raumtemperatur abkühlen, dann in ca. 1 Std. 45 Min. im Kühlschrank ganz auskühlen lassen.
3. Die kalte Pistazienmasse in die Eismaschine füllen und in ca. 30 Min. cremig bis fest gefrieren lassen. Die Schokolade fein hacken. Das Eis aus der Maschine löffeln und die gehackte Schokolade untermischen. Im Tiefkühlfach noch ca. 1 Std. weiter gefrieren lassen. Dann in vier Schälchen anrichten und mit Sesam bestreut servieren.