



Kokos-Pistazien-Eis

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

12 Portionen

200 ml Kokosmilch	500 ml Milch
200 g Pistazien	80 g Eigelb
100 g Zucker	1 Prise Salz
Orangen- und Zitronenabrieb (jeweils von einer Frucht)	

Zubereitung

-
1. Pistazien mit der Milch aufgießen und stark pürieren, bis sich die Pistazie quasi aufgelöst hat und die Masse grün wird.
 2. Im Anschluss passieren, um die letzten Stücke herauszufiltern.
 3. Eigelb mit Zucker und Prise Salz aufschlagen.
 4. Kokosmilch zur Pistazienmilch dazugeben und Eigelbmasse unterrühren.
 5. Das Ganze zur Rose abziehen.
 6. Gegebenenfalls im Anschluss mit Orangen- und Zitronenabrieb abschmecken – ergänzt mit der fruchtigen Note sehr gut.
 7. Masse in die Eismaschine füllen und gefrieren.