

Zutaten:

750 ml Sahne
1 Dose gezuckerte Kondensmilch
180 g Pistazienmus/Pistazienpaste
(gekauft oder selbstgemacht)

Selbstgemachte Pistazienpaste:

250 g geschälte Pistazien
2 EL Sonnenblumenöl (optional)
Prise Salz

Die Menge reicht für 1 Kastenform voller Eis
oder bis zu 20 Stück Stieleis
(je nach Größe der Silikonform)



Zubereitung:

- 1) Falls ihr gekaufte Pistazienpaste verwendet, geht die Zubereitung ganz schnell. Dafür mixt ihr die Sahne cremig (nicht steif! – siehe Video).
- 2) Verrührt gezuckerte Kondensmilch und Pistazienpaste und gebt die Mischung zur Sahne dazu. Mixt ein paar Sekunden weiter, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Die Mischung ist cremig, also nicht fest und nicht flüssig.
- 3) Füllt die sie in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form (z.B Kastenform) um oder befüllt damit Stieleis-Förmchen.
- 4) Stellt die Eismischung für mehrere Stunden – am besten über Nacht in den Gefrierschrank.

Zubereitung Pistazienpaste:

- 1) Legt ein großes Backblech mit Backpapier aus und heizt den Ofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Verteilt die Pistazien auf dem Blech und röstet sie ca. 10 Minuten ODER ihr röstet sie in einer Pfanne auf Stufe 6 von 9, bis sie ihr Aroma entfalten. Behaltet sie unbedingt im Auge, da sie schnell zu dunkel werden können.
- 2) Nehmt sie aus dem Ofen bzw. der Pfanne, lasst sie auskühlen, bis sie nur noch lauwarm sind und gebt sie entweder in einen Smoothie Maker mit Nuss-Aufsatz, in einen Food Prozessor (bei größeren Mengen wie z.B. 500 g) oder einen starken Standmixer. Ihr braucht auf jeden Fall ein Gerät, das diesen Prozess leistungstechnisch mitmachen kann.
- 3) Jetzt werden die Pistazien fein gemahlen. Wenn das der Fall ist, wird weitergemahlen aber mit Pausen in Sekunden-Abständen, damit das Gerät nicht überhitzt. Im Grunde müsst ihr jetzt so lange mixen, bis aus den feinen Nussbröseln eine glatte Paste geworden ist. Das dauert ein bisschen, aber es klappt.
- 4) Fügt nach Bedarf Sonnenblumenöl hinzu, um die Masse streichfähiger und cremiger zu machen und eine Prise Salz. Diese Zutaten machen das Mus perfekt!
- 5) Füllt das Nussmus/die Pistazienpaste in ein sauberes Schraubglas um, wenn ihr es nicht sofort verwenden wollt, oder entnehmt ca. 180 g für die Eisherstellung. Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 Monat. Falls sich Öl and der Oberfläche absetzt, einfach gut umrühren, damit sich die Bestandteile wieder verbinden.

Sastojci:

750 ml slatkog vrhnja
1 konzerva zaslađenog kondenzovanog mlijeka
180 g pirea/paste od pistacija (kupovne ili domaće)

Domaća pasta od pistacija:

250 g oguljenih pistacija
2 kašike suncokretovog ulja (opcionalno)
prstohvat soli



Količina je dovoljna za 1 kalup pun sladoleda ili do 20 štapića (u zavisnosti od veličine silikonskog kalupa)

Priprema:

- 1) Ako koristite kupljenu pastu od pistacija, priprema je vrlo brza. Miksajte slatko vrhnje dok ne postane kremasto (ne čvrsto! – pogledajte video).
- 2) Umotite zaslađeno kondenzovano mlijeko i pastu od pistacija i dodajte smjesu u šlag. Nastavite miksati nekoliko sekundi dok se svi sastojci ne sjedine. Smjesa je kremasta, dakle nije čvrsta niti tečna.
- 3) Smjesu izlijte u kalup obložen prozирnom folijom (npr. pleh za kolače ili kruh) ili njome napunite kalupe za sladoled.
- 4) Ostavite smjesu za sladoled na nekoliko sati – najbolje preko noći – u zamrzivaču.

Priprema domaće paste od pistacija:

- 1) Veliki pleh obložite papirom za pečenje i zagrijte rernu na 180 stepeni g/d grijači. Rasporedite pistacije po plehu i pecite ih oko 10 minuta Ili ih pržite u tavi na 6. stepenu od 9 dok ne razviju aromu. Držite ih na oku jer mogu izgoriti.
- 2) Izvadite ih iz rerne ili pleha, ostavite da se malo ohlade pa ih stavite u aparat za smutije sa nastavkom za orašaste plodove, u food procesor (za veće količine npr. 500 g) ili snažan blender. Definitivno vam je potreban uređaj koji može učestvovati u ovom procesu u smislu snage.
- 3) Kad su pistacije fino samljevene, nastavite, ali sa pauzama svakih par sekundi kako se uređaj nebi pregrijao. Morate miksati dok se sitne mrvice pistacija ne pretvore u kremastu pastu.
- 4) Dodajte malo suncokretovog ulja (po potrebi) kako bi smjesa bila kremastija i malo soli. Ovi sastojci čine savršenu pastu.
- 5) Pastu od pistacija sipajte u čistu teglu s poklopcem ako ne želite odmah da je upotrijebite ili odvojite oko 180 g za pripremu sladoleda. Rok trajanja je oko mjesec dana. Ako se ulje podigne na površinu, jednostavno dobro promiješajte da se sastojci ponovo sjedine.