

# LA FATTORIA

## Pistazien Gelato Box

Wer einmal echtes Pistazieneis auf Sizilien probiert hat, vergisst diesen Geschmack nie: intensiv nussig, cremig, dezent süß – und unvergleichlich aromatisch. Mit dieser Eisbox von A Ricchigia, der Pistazien-Manufaktur aus Bronte am Fuße des Ätna, holen Sie sich genau dieses Geschmackserlebnis nach Hause. Pure Pistaziencreme, dazu Granella (gehackte Pistazien) und Croccante – Pistazienkekse ... und so geht's:

**Zutaten:** 170 g Zucker, 500 ml Milch, 500 ml Sahne, 190 g Pistazienpaste, 100 g gehackte Pistazien, Pistazienkrokant zum Garnieren.

**Zubereitung:** Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker hinzufügen und unter Rühren darin auflösen. – Milch vollständig abkühlen lassen.

Die abgekühlte Milch zusammen mit der frischen Sahne in eine Schüssel geben. Die Pistazienpaste hinzufügen und alles gut vermischen, am besten mit einem Mixer, damit eine homogene Masse entsteht. Die Mischung in den Kühlschrank stellen und gut durch kühlen lassen.

**In der Eismaschine:** Die gekühlte Masse in die Eismaschine füllen und ca. 30 Minuten laufen lassen, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

**Ohne Eismaschine:** Die Masse in einen Behälter, am besten Edelstahl, füllen und ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten kräftig umrühren, damit keine Eiskristalle entstehen. Den Vorgang für etwa 6 Stunden wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für eine besonders cremige Textur das Eis nach dem vollständigen Gefrieren leicht antauen lassen und anschließend erneut pürieren.

Eis in Dessertschalen füllen und nach Belieben mit gehackten Pistazien und den Krokantplätzchen garnieren. *Gutes Gelingen und buon appetito!*

# LA FATTORIA

## Pistazien Gelato Box

Wer einmal echtes Pistazieneis auf Sizilien probiert hat, vergisst diesen Geschmack nie: intensiv nussig, cremig, dezent süß – und unvergleichlich aromatisch. Mit dieser Eisbox von A Ricchigia, der Pistazien-Manufaktur aus Bronte am Fuße des Ätna, holen Sie sich genau dieses Geschmackserlebnis nach Hause. Pure Pistaziencreme, dazu Granella (gehackte Pistazien) und Croccante – Pistazienkekse ... und so geht's:

**Zutaten:** 170 g Zucker, 500 ml Milch, 500 ml Sahne, 190 g Pistazienpaste, 100 g gehackte Pistazien, Pistazienkrokant zum Garnieren.

**Zubereitung:** Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker hinzufügen und unter Rühren darin auflösen. – Milch vollständig abkühlen lassen.

Die abgekühlte Milch zusammen mit der frischen Sahne in eine Schüssel geben. Die Pistazienpaste hinzufügen und alles gut vermischen, am besten mit einem Mixer, damit eine homogene Masse entsteht. Die Mischung in den Kühlschrank stellen und gut durch kühlen lassen.

**In der Eismaschine:** Die gekühlte Masse in die Eismaschine füllen und ca. 30 Minuten laufen lassen, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

**Ohne Eismaschine:** Die Masse in einen Behälter, am besten Edelstahl, füllen und ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten kräftig umrühren, damit keine Eiskristalle entstehen. Den Vorgang für etwa 6 Stunden wiederholen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Für eine besonders cremige Textur das Eis nach dem vollständigen Gefrieren leicht antauen lassen und anschließend erneut pürieren.

Eis in Dessertschalen füllen und nach Belieben mit gehackten Pistazien und den Krokantplätzchen garnieren. *Gutes Gelingen und buon appetito!*