

Pravá pistáciová zmrzlina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Mléko 5 dl
- Pistácie nesolené, pražené 2 dl
- Moučkový cukr 2 dl
- Šlehačka 1 ks
- Lecithin sójový 0.25 lžička
- Guaranová guma 0.5 lžička
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko smícháte s celými pistáciemi a pozvolna uvedete do varu, mírně bublající mléko s oříšky vaříte přikryté zhruba 5 minut. Odstavíte a necháte zakryté stranou alespoň 15 minut. Později mléko s pistáciemi tyčovým mixérem rozmíchejte co nejjemněji. Po vychladnutí scedíte přes plátno a důkladně vyždímáte. K tomu pistáciovému základu přidáte moučkový cukr a rozpustíte, přisypete lecithin a guarovou gumu (oba produkty jsou rostlinného původu, seženete v lékárně 100% granulovaný čistý lecithin, guarovou gumu - prášek ve zdravé výživě nebo prodejně pro bezlepkovou dietu). Důkladně rozmíchejte. Přilijete smetanu a mírně promícháte.

V uzavřené nádobě uložíte do mrazničky chladit, občas zamícháte, aby zmrzlina nenamrzala na okrajích nádoby a nedělala hrudky. Takto předchladenou směs před vlitím do zmrzlinového strojku „zmrzlinovače“. Vyšleháte mixérem. Ve strojků se mrazí cca 20 až 35 min. do konzistence kopečkové

zmrzliny. Poznáte, že pravá pistáciová chutná zcela jinak, než se prodává. Kdo chce ušetřit, použije sladké loupané mandle místo pistácií, přikápně mandlové aroma a přibarví potravinářskou zelenou barvou.

Do hotové zmrzliny můžete vmíchat nasekané pistácice nebo čokoládové hoblinky. Je to můj vlastní odzkoušený recept. Jedná se o přírodní domácí zmrzlinu k jejíž výrobě potřebujete pokud možno zmrzlinový strojek, který se dá koupit v rozmezí 1.200,- až 4.000 Kč.