

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



REZEPT VON
cookingCatrin

Salty Caramel Eis

- 1 Pkg. Lorenz World Selection Pistazien
- 200 g Zucker
- 5 Eigelb {Größe L}
- 225 ml Vollmilch
- 375 ml Schlagobers
- 3 EL Sojasauce



Zubereitung:

Für das salty caramel Eis die Pistazien schälen, hacken und auf die Seite Stellen.

Drei Esslöffel Zucker in die Eigelbe einrühren. Den restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren. Wenn der Zucker geschmolzen und braun ist mit der Milch und dem Schlagobers ablöschen. Die Sojasauce hinzufügen. Anschließend ca. 20 bis 30 Minuten auf geringer Stufe einkochen lassen. Die Milchmischung unter Rühren zu den Eigelben geben. Wieder in den Topf geben und nochmals unter Rühren auf geringer Stufe einkochen lassen. Die gehackten Pistazien unterheben und einige Stunden kühl stellen. Anschließend in die Eismaschine geben.

Das Salz-Karamell-Eis mit der süßen Garten Focaccia servieren, oder alternativ im Gefrierschrank aufbewahren.