



Pistache ijs

Pistache nootjes zijn een heerlijke combinatie met ijs! Leer hoe je dit heerlijke pistache ijs maakt zonder ijsmachine met dit recept.

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
€ 13,05



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



Patisse Verstelbare Bakrand 25-46cm

P02167
€ 14,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



FunCakes Smaakpasta Pistache 80 g

F56190
€ 8,79

Overige benodigdheden:

- 200 ml melk
- 200 ml slagroom
- (Gezouten) pistache nootjes
- Lemon curd
- 3 eieren (circa 160 gram)
- 70 gram ongezouten roomboter
- 135 ml water

Zorg ervoor dat de ingrediënten voor de brownie op kamertemperatuur zijn. Spray de bakvorm in met bakspray.

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng de 640 gram FunCakes mix voor Brownies, 3 eieren, 70 gram boter en 135 ml water in een kom. Klop het op lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag. Vul een ingevet en met bakpapier bekleed bakblik en bak de brownie in 40 minuten gaar. Laat hierna afkoelen op een taartrooster.

Verkruimel de brownie en doe hier 2 à 3 flinke eetlepels lemoncurd bij en kneed het tot een samenhangend deeg.

Bekleed een platte schaal of bakplaat met bakpapier en zet de bakring erop. Druk het brownie mengsel hierin.

Mix 200 gram FunCakes mix voor Vanille IJs met 200 ml melk en 200 ml slagroom en klop dit in 2 minuten op hoge snelheid. Voeg als laatste pistache smaakpasta naar smaak toe. Stort dit op de browniebodem en zet het minimaal 3 uur in de vriezer.

Garneer de bovenkant met grof gehakte pistache noten. Wij hebben gekozen voor gezouten noten om een lekker contrast te leggen tussen zout en zoet.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes