



Film auf:
videos.bettybossi.ch

Pistazienglace mit Krokant

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Für 4 Schälchen, im Tiefkühler

Glace

3 dl Wasser

150g Zucker

100g ungesalzene, geschälte
Pistazien

1 Teelöffel Zitronensaft

2 dl Vollrahm,
steif geschlagen

1. Wasser und Zucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln, Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen.
2. Pistazien mit dem Zuckersirup und dem Zitronensaft pürieren. Schlagrahm darunterziehen, in eine weite Chromstahlschüssel geben, Masse ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren.

Krokant

100g Zucker

3 Esslöffel Wasser

20g Butter

50g ungesalzene, geschälte
Pistazien, grob gehackt

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Butter und Pistazien begeben, mischen. Sofort auf ein Backpapier ausstreichen, auskühlen, in Stücke brechen.

Servieren: Mit einem Glaceportionierer Kugeln ausstechen, in den kalten Schälchen anrichten, mit Krokant servieren.

Pro Person: 41 g Fett, 8 g Eiweiss,
69 g Kohlenhydrate, 2814 kJ (672 kcal)