



Velegnet til frysning

Ingredienser

6 pasteuriserede æggeblommer
180 g sukker
200 g pistaciemasse
5 dl piskefløde
6 pasteuriserede æggehvider
100 g mørk chokolade

Tilbehør: Jordbær og pistaciekerner

Beskrivelse

Hak chokoladen. Pisk æggeblommer og sukker luftige og rør pistaciemassen i. Pisk fløden og æggehviderne stive hver for sig, vend dem forsigtigt i pistaciemassen sammen med den hakkede chokolade. Kom iscremen i en egnet beholder og stil den i fryseren i mindst 4 timer. Pistacieisen kan kugles op direkte fra fryseren. Pynt med jordbær og pistaciekerner ved servering.