Pistasjis med pistasjkrem og kondensert melk



Ingredienser

♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 boks søtet, kondensert melk (ca 400 g)
♥ 250 g pistasjkrem (se tips)
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 1 ts flaksalt (kan sløyfes)
♥ 75 g pistasjnøtter, usaltede

Topping:
♥ 100 g pistasjkrem (se tips)
♥ 25 g pistasjnøtter, usaltede

Fremgangsmåte

Pisk kremfløten til tykk krem.

Ha søtet, kondensert melk i en annen bolle. Tilsett pistasjkrem, vaniljepasta og flaksalt. Pisk dette raskt sammen. Vend pistasjblandingen deretter sammen med den piskede kremen.

Bland inn hakkede pistasjnøtter

Kle en form som rommer 1,5 liter med bakepapir eller plastfolie. Hell iskremblandingen i formen.

Ringle over mer pistasjkrem (varm den gjerne litt for å få den mer flytende, se tips) og dryss hakkede pistasjnøtter på toppen.

Sett formen i fryseren i minst 5 timer og gjerne over natten slik at iskremen stivner.

Ta isen ut av fryseren ca. 15 minutter før servering slik at isen mykner tilstrekkelig til at du kan lage iskremkuler eller skjære isen i skiver.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker kondensert melk av *den søte* typen. Det finnes også usøtet, kondensert melk, men det produktet skal du ikke bruke her. Både søtet og usøtet kondensert melk selges på hermetikkboks, men konsistensen er helt forskjellig. Søtet, kondensert melk er tykk i konsistensen og lysegul i fargen.

♥ Jeg har gjort det enkelt og har brukt ferdigkjøpt pistasjkrem. Du får kjøpt dette i ulike delikatesseforretninger. Jeg kjøpte 2 av disse **HER** hos Olivenlunden. Når du ringler en god del ekstra pistasjkrem på toppen av isen slik jeg har gjort, synker noe av pistasjkremen ned i isen og gir deilige, litt seige pistasjkremklumper i den ferdige isen. Dette kan du imidlertid droppe hvis du vil, og da holder det å bruke 1 glass pistasjkrem (220 gram). Du kan alternativt bruke hjemmelaget pistasjkrem som du finner oppskrift på **HER** på Det søte liv. Du kan varme pistasjkremen kort i mikrobølgeovnen for å gjøre den litt mer flytende.

♥ Vaniljepasta er en mørk vaniljesirup som gir en veldig god vaniljesmak. Fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Du kan alternativt bruke vaniljeekstrakt.

♥ Jeg synes det er godt med en klype havsalt i denne isen, men dette er det bare å droppe hvis du ikke liker det.

♥ Pistasjisen kan oppbevares i fryseren i flere uker.

♥ Det å bruke søtet, kondensert melk i iskrem har blitt veldig populært, blant annet fordi det gir en myk og kremete is uten bruk av iskremmaskin.
Se også:
- **Sitronis med kondensert melk og Lemon curd**
- **Bringebæris med kondensert melk**
- **Kaffeiskrem med kondensert melk**
- **Oreois med kondensert melk**
- **Matcha-iskrem med kondensert melk**
- **Sjokoladeiskake med kondensert melk**

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pistasjis-med-pistasjkrem-og-kondensert-melk