

Domácí pistáciová zmrzlina

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1/2 l	trvanlivé polotučné mléka
200 g	nesolené a vyloupané pistácie
3 ks	vanilkový cukr
100 g	moučkový cukr
200 ml	šlehačka (33%)
1/2 lžička	guaranová guma (seženeme v prodejnách zdravé výživy)
1 lžička	jemně nasekaná čerstvá máta



Postup přípravy

Mléko nalijeme do kastrůlku a přisypeme vyloupané pistácie s vanilkovými cukry a moučkovým cukrem. Přivedeme k varu a vaříme asi 5 minut, aby pistácie změkly a uvolnily svoji vůni. Poté rozmixujeme tyčovým mixérem a necháme v lednici vychladnout. Do studeného pistáciového mléka přidáme šlehačku, guaranovou gumu a jemně nasekanou mátu. Vše důkladně rozmícháme. Na závěr vyšleháme ještě jednou mixérem a dáme do zmrzlinovače, popř. do mrazáku (tam ale musíme čas od času zamíchat, aby konzistence zmrzliny byla co nejlepší).