

Dessert

# Matcha thee-pistache-ijs

Totale tijd:

25 minuten

Porties:

8

## Ingrediënten

### Ingrediënten

- 2 el matcha poeder
- 500 ml room (mengsel van mascarpone en slagroom, 1:2)
- 400 ml gecondenseerde melk
- 250 ml volle melk
- 150 gr pistachenoten, gepeld
- 1 tl zout
- 1 el suiker

## Methode

Vorbereiding:

25

Bereiding:

0

Porties:

8

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Doe het zout, de suiker en het matcha poeder in een grote kom en meng alles met de Braun MQ 10 garde goed onder elkaar.
2. Voeg de room toe en klopt tot er stijve pieken ontstaan. Zet het opgeklopte roommengsel apart.
3. Doe vervolgens de gecondenseerde melk en de volle melk in een kom en klopt gedurende 2 minuten tot de melk licht gaat schuimen.
4. Vervang de garde door de MQ 20 hakmolen, wat dankzij het EasyClick-systeem in een handomdraai gebeurt is, en hak de pistachenoten in grove stukjes.
5. Giet de opgeschuimde melk langzaam bij de opgeklopte room en voeg twee eetlepels gehakte pistachenoten toe.
6. Meng de melk en de pistachenoten vervolgens voorzichtig door het roommengsel.
7. Doe het mengsel in een luchtdicht bakje, doe een deksel op het bakje of dek af met huishoudfolie en zet ten minste 4-5 uur of een nacht in de vriezer.
8. Laat het ijs voor het serveren 10 minuten ontdooien en bestrooi het dan met wat gehakte pistachenoten.

Het ijs kan een week van tevoren bereid en in de vriezer gezet worden.