



Lieblingsrezept von Peter Tutzer

Mein karamellisiertes Haselnusseis

Für Pacojet-Behälter:

1/2 l Milch

50 g Sahne

30 g Milchpulver

110 g Zucker

80 g Eigelb

150 g karamellierte Haselnüsse

Milch, Sahne und Milchpulver aufkochen lassen. Gleichzeitig die Haselnüsse mit etwas Zucker karamellisieren. Milch-Sahne-Mischung über Eigelb-Zucker-Mischung gießen, gut verrühren und wieder in die Pfanne geben. Jene Eismasse dann auf 82° Celsius erwärmen, absieben. Anschließend in den Kühlschrank geben, damit die Masse rasch eine Temperatur von 45° Celsius erreicht. Die karamellisierten Haselnüsse im heißen Zustand zu einer Paste mixen und anschließend der auf 45° Celsius abgekühlten Eismasse beimengen. Schlussendlich wird alles tiefgefroren und pacossiert.