

Lody pistacjowe

Składniki

na ok. 0,5 litra lodów (pudełko o wymiarach 10x10x5 cm)

Numery przy składnikach odwołują do dodatkowych informacji, pozwalających wybrać właściwe produkty.

100 g pistacji (naturalnych tj. nieprażonych i niesolonych)

+ 10 g do posypania

szczypta soli

1 jajko ⁽¹⁾

20 g miodu ⁽²⁾

300 ml śmietanki ⁽³⁾

Wykonanie

1. Pistacje uprażyć na suchej patelni (opcjonalnie – dzięki prażeniu smak lodów będzie bardziej intensywny).
2. Pistacje zblendować z solą na gładką pastę.
3. W oddzielnej misce ubić żółtko z miodem na jasną, niemal białą, masę.
4. Do ubitego żółtka dodać pastę pistacjową, wymieszać.
5. Kremówkę ubić na sztywno, uważając, żeby jej nie „przebić” (ubijana za długo stanie się masłem).
6. Białka ubić na sztywno*.
7. Wszystkie masy połączyć i delikatnie wymieszać.
8. Wierzch posypać posiekanymi pistacjami.
9. Mrozić przez co najmniej 4 godziny**.

Wykonanie (Thermomix)

1. Pistacje uprażyć na suchej patelni (opcjonalnie – dzięki prażeniu smak lodów będzie bardziej intensywny).
2. Pistacje zblendować z solą na gładką pastę (30 sek, obr. 10). Przełożyć do oddzielnego naczynia.
3. Ubić żółtko z miodem na jasną, niemal białą, masę (5 min, obr. 4 z motylkiem)
4. Do ubitego żółtka dodać pastę pistacjową, wymieszać (1 min, obr. 1,5-2). Przełożyć do oddzielnego naczynia.
5. Kremówkę ubić na sztywno, uważając, żeby jej nie „przebić” - ubijana za długo stanie się masłem (2-5 min, obr. 4 z motylkiem). Przełożyć do oddzielnego naczynia.
6. Białka ubić na sztywno (5 min, obr. 4 z motylkiem).
7. Wszystkie masy połączyć i delikatnie wymieszać (1 min, obr. 2).
8. Wierzch posypać posiekanymi pistacjami.
9. Mrozić przez co najmniej 4 godziny**.

Wskazówki

⁽¹⁾ **jajka:** im lepsza jakość składników, tym lody będą smaczniejsze; dlatego właśnie warto zadbać o to, by jajko pochodziło z dobrego źródła (najlepiej od znajomej gospodyni, u której kury chodzą sobie "luzem" i karmione są tradycyjnie, a nie gotową paszą; jeśli jednak nie macie dostępu do takich jajek, poszukajcie takich z "0" na pieczętce; żółtko jajka, zgodnie z nazwą, powinno być żółte, a nie pomarańczowe)

⁽²⁾ **miód:** jeśli chcecie mieć dobry miód, zadbajcie o to, by był ze sprawdzonego źródła – najbezpieczniej jest po prostu znać pszczelarza; dobry miód (z wyjątkiem akacjowego) krystalizuje się po kilku miesiącach od zebrania (czyli najpóźniej zimą)

⁽³⁾ **śmietanka:** śmietanka powinna mieć w składzie tylko śmietankę, nic więcej (o tym, jaką śmietankę wybrać piszemy [w tym poście](#))

* ubijanie białek na sztywną pianę wiąże się z określonymi zasadami (części z Was zapewne znanymi):

(1) należy to robić w całkowicie czystej misce (nie może być ani trochę tłusta)

(2) w białku nie może pozostać ani troszeczkę żółtka, bo istnieje duże ryzyko, że piana nie będzie sztywna

(3) można zastosować magiczny trik mojej Babci i mojej Mamy, czyli ubijać białka ze szczyptą soli

(4) białka należy ubijać na najwyższych obrotach miksera (aczkolwiek ręczną trzepaczką też się da, a moja Mama robiła to nawet widelcem - Mamo, pozdrawiam Twoje mięśnie rąk :); rozmawiałem też z Babcią na temat ubijania białek i usłyszałem: "Kiedyś to tylko widelcem się ubijało! Trzepaczka?! Nikt o tym nie słyszał!" - widzę, że gdybym żył kilkadziesiąt lat wcześniej joga nie byłaby mi potrzebna)

(5) najlepiej ubijać białka w wysokim naczyniu

** jeśli lody stały się bardziej kamienne niż puszyste, zupełnie się tym nie przejmujcie – wystarczy je wtedy podzielić na kawałki i zmielić przez kilkanaście sekund w mocnym blenderze (na funkcji kruszenia lodu, czyli tak jak miksuje się zamrożone owoce do sorbetu). Wówczas będą one przypominały konsystencją prawdziwe lody, jakie kiedyś można było dostać we Włoszech