

Avocado Eiscrème mit TABASCO® Green Sauce



Zutaten

2 reife Avocados, geschält und ohne Kern
1 (400 g) Dose gesüßte Kondensmilch
2 EL Pulco Limettensaft
1 EL TABASCO® Green Sauce
400 g Schlagrahm
Pistazien

Zubereitung

Avocados, Kondensmilch, Limettensaft und TABASCO® Green Sauce in einem Mixer glatt rühren. Die Masse in eine große Schüssel geben.

Rahm aufschlagen und unter die Avocado-Masse heben.

Die Eiscrème-Masse einfrieren, bis sie fest ist. Zwischendrin einmal umrühren.

Mit gehackten Pistazien dekorieren



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch