

# Pistazien- creme

in Schoko-  
Eierschalen



DESSERT



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### *Pistaziencreme:*

- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne (K)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Sahnesteif
- 200 g CREMISÉE Frischkäse (K)
- 120 g PFIFF Pistazien (gesalzen)
- 2 EL Puderzucker
- 
- 150 g ZAUBERHAFT BACKEN Zartbitterkuvertüre
- 50 g PFIFF Pistazien (gesalzen)

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
2. Dann vier Luftballons zu einem Drittel aufblasen und seitlich in die flüssige Kuvertüre tauchen – die Ballons zum Aushärten der Kuvertüre auf das Backpapier setzen.
3. Nach einigen Minuten wiederholen, so dass eine stabile Schokoladenschicht entsteht.
4. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten – hierfür die Pistazien schälen und im Mixer möglichst fein mahlen.
5. Außerdem die Schlagsahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen.
6. Den Frischkäse mit den gemahlene Pistazien vermischen und die Schlagsahne behutsam unterheben – die Mischung mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
7. Kurz vor dem Servieren die Luftballons zum Platzen bringen, herauslösen und die Schokoladenschalen auf Teller setzen, um die Pistaziencreme darauf zu verteilen – alles mit grob gehackten Pistazien bestreuen.