



## Pistaziencreme

---

Zutaten für die Pistaziencreme:

55 g Pistazien, ungesalzen

25 g Staubzucker

1 Prise Salz

65 g Schokolade, weiß

40 g Butter

70 ml Schlagobers

Für die Pistaziencreme werden die geschälten Pistazien mit dem Staubzucker und der Prise Salz im Multizerkleinerer fein gerieben.

Die Schokolade, wird gemeinsam mit der Butter und dem Schlagobers im Wasserbad geschmolzen.

Das Pistazienpulver und die Schokoladenmischung klumpenfrei verrühren. Zum fest werden in den Kühlschrank stellen.

*Tipp: Die Pistaziencreme nimmt man als süßen Brotaufstrich, für Kuchencremen, oder zum Löffeln.*

