

Pistazientrüffel

ZUTATEN:

100 g Mandeln
150 g weiße Kuvertüre
50 g Sahne
30 g Butter
20 g Kokosfett
(z.B. von Palmin)
1 TL Zimt

Zum Wälzen:

50 g Pistazien, gehackte

ZUBEREITUNG:

Zuerst die gehackten Pistazien zum Wälzen im Mixtopf
7 Sek./Stufe 7 mahlen. In einen tiefen Teller umfüllen.

Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 7 mahlen.
Umfüllen.

Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf geben und
10 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

Sahne zugeben und 1 Min./50°C/Stufe 2 erwärmen.

Butter und Kokosfett in Stücken zugeben und
3 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen.

Gemahlene Mandeln und Zimt zugeben und 15 Sek./Stufe 4
vermengen. Die klebrige Masse in eine Schüssel umfüllen
und für ca. 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen.
(Die Konsistenz sollte nun deutlich fester sein!)

Nun aus der Masse kleine Kugeln formen und in den
gemahlene Pistazien wälzen. Im Kühlschrank aufbewahren!

TIPP

ZIMT KÖNNEN SIE RUCH DURCH LEBKUCHENGEWÜRZ RUSTAUSCHEN.

Rezept von mixgenuss.de