



Pistazien-Parmesan-Bites



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Zutaten für 30 Stück:

50 g Schlagsahne
 50 g weiße Schokolade
 40 g Pistaziencreme
 (ca. 45% Pistazienanteil)
 25 g Parmesan (fein gerieben)
 30 Stk Pralinenhohlkörper,
 Vollmilch

Vollmilchschokolade, geröstete
 und gesalzene Pistazien nach
 Belieben

Zubereitung:

1. Den Parmesan in der Sahne unter Rühren auflösen.
2. Die weiße Schokolade hacken, hinzufügen und unter Rühren ebenfalls auflösen.
3. Zum Schluss die Pistaziencreme unterrühren.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Pralinenhohlkörper damit füllen. Für ca. 30 Minuten in die Kühlung geben.

Tipp:

Beim Füllen der Hohlkörper einen kleinen Rand freilassen. Vollmilchschokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen und in einen Spritzbeutel geben. Die Hohlkörper damit auffüllen, so dass eine geschlossene Praline entsteht. Die Pistazien auf der noch leicht weichen Schokolade dekorieren und erneut kurz kühlen.