

## Mandel - Pistazien - Trüffel

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 50 Stück

150	Gramm	Kuvertüre - weiß
35	Gramm	Butter
15	Gramm	Kokosfett
100	Gramm	Mandeln - gemahlen
30	Gramm	Pistazien - fein gehackt
50	ml	Sahne

### Anleitung:

Kuvertüre in Stücke schneiden. Im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne erhitzen, aber nicht kochen lassen. Butter und Kokosfett darin auflösen. Die geschmolzene Kuvertüre und die Mandeln dazugeben und alles gut vermengen.

Über Nacht kühl stellen. Dann aus der Masse Kugeln formen und in den Pistazien wälzen. Kühl aufbewahren, bis zu 2 Wochen haltbar.

30 min Zubereitung fett 46 %

567 kcal / 100g;43 kcal / Stück;8 g / Stück