

## Pistazien - Kugeln 2

Kategorien: Pralinen, Trüffel

Zutaten für: 40 Stück

200	Gramm	Kuvertüre - weiß
30	Gramm	Butter - weich
80	Gramm	Pistazien - gehackt
125	ml	Sahne

### Anleitung:

Zubereitung: Kuvertüre grob hacken. Sahne erhitzen und die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Abkühlen lassen. Butter unterschlagen und mind. 90Min. kühlen. Von der Masse kirschgroße Stücke abstechen, zu Kugeln formen und in Pistazien wenden. In Papierförmchen setzen und kühl in fest verschließbare Dosen ca. 2Wochen haltbar.

30 min Zubereitung

90 min Ruhezeit

fett 38 %

489 kcal / 100g; 53 kcal / Stück; 11 g / Stück