TAYLOR & COLLEDGE

Selbst gemachte Vanille-Pistazien-Crème



Zubereitungszeit: 10 Minuten
Anzahl der Portionen: 4 Anzahl der Portionen

Zutaten

Für die crème

250 g Pistazienkerne ohne Schale
2 EL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt
1 Prise Salz
100 g Mandeln, ganz, ungeschält
80 g Zucker
60 g Kakaobutter

Zubereitungszeit

1. Rohe Pistazien und Mandeln in einen Mixer geben. So lange mixen, bis eine Paste entsteht. Dabei nach Bedarf jeweils den Pistazien-Mandel-Mix von den Seiten wieder nach unten schaben und weiter mixen, bis die Konsistenz von Erdnussbutter erreicht ist (dies kann je nach Mixer bis zu 10 Minuten dauern).
2. Wenn die Nüsse zu einer feinen Paste gemahlen sind, Vanille-Extrakt und Salz hinzugeben. Mixen, bis eine glatte Masse entstanden ist.
3. Die Kakaobutter und den Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Kakaobutter flüssig ist und sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Die geschmolzene Kakaobutter mit der Nussmischung in den Mixer geben und so lange mixen, bis die Masse glatt und crèmig ist. Wenn die Masse zu dickflüssig ist, kann noch etwas flüssige Kakaobutter dazugegeben werden, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
5. Die glatte Pistazien-Crème z.B. in ein Konfitüre-Glas geben. Die luftdicht verschlossene Crème kann bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden.