



SCHOKOLADEN-PISTAZIEN-TERRINE

Zubereitung: 15 Minuten

Abkühlzeit: 6 Stunden, am besten über Nacht

Zutaten (8x22cm Terrinenform)

- 250 g dunkle Schokolade (72% Kakaoanteil)
- 100 ml Vollrahm
- 60 g Pistazien Creme, gesüsst
- 30 g Butter, weich
- 10 Stück Kambly Éclats Croquants de Pistaches
- Klein gehackte Pistazien zum Dekorieren

Zubereitung

1. Terrinenform mit Backpapier auslegen.
2. Schokolade mit Vollrahm über dem Wasserbad schmelzen.
3. Pistazien Creme mit weicher Butter verrühren.
4. Einen Drittel der Schokolade auf dem Terrinenboden verteilen.
5. Stück der Éclats Croquants de Pistaches in der Mitte in eine Reihe legen.
6. Pistazien Creme auf die Biscuits streichen und mit den restlichen Biscuits bedecken und 15 Minuten kalt stellen.
7. Biscuits mit restlicher Schokolade bedecken, Terrinenform leicht auf den Tisch klopfen und mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Vor dem Servieren die Terrine vorsichtig auf einen Teller stürzen. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen und mit gehackten Pistazien servieren.



Veronika Studer für
Kambly