

Pistazien-Macarons

Zutaten:

- 2 Lagen à 48 Stück [Macaronschalen grün](#)
- 150g [weiße Kuvertüre-Callets](#)
- 80g Sahne
- 1 TL [Aromapaste Pistazie](#)
- 35g [geriebene Pistazien](#) für die Füllung
- 5g [geriebene Pistazien](#) zum Bestreuen



Zubereitung:

Die Sahne kurz aufkochen und über die Kuvertüre-Callets gießen. Alles verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Aromapaste und die geriebenen Pistazien unter die Kuvertüre-Sahne-Masse rühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Macaron-Schalen spritzen. Die übrigen Macaron-Schalen darauf setzen und leicht andrücken. Kühl stellen und fest werden lassen. Mit geriebenen Pistazien bestreuen.

Die Macarons werden innen schön weich, wenn man sie 24 Std. in einer Kunststoffdose lagert.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de