MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

DOLCI

Soufflé al Pistacchio

20 Minuten / Mittel / Dessert

Köstlich schokoladig, fluffig und zart, aber gleichzeitig angemessen cremig, intensiv pistazienhaltig und - ganz wichtig - wirklich sehr einfach zu machen! Für Pistazien Soufflé ist eine minimale Menge an Zutaten und wenig Arbeit von Vonnöten um ein wunderbares Ergebnis zu erzielen. Das perfekte Dessert für Freunde oder den Abschluss eines eleganten Abendessens:

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

50 g Mehl "00"
4 Eier
60 g weiße Schokolade
90 g Pistazienpaste
75 g Zucker
100 g Butter

ZUBEREITUNG

Butter und weiße Schokolade in einer Schüssel schmelzen und für einige Minuten ruhen lassen. In einer anderen Schüssel die Eier und den Zucker schaumig schlagen, dann die geschmolzene Butter und die weiße Schokolade sowie die Pistazienpaste hinzufügen. Das Mehl in die Masse einrühren, die Masse in 8 Soufflé-Formen geben und im Ofen 8 Minuten bei 180 Grad backen.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Babbi- Cremadelizia Pistacchio 300g Glas VEGAN, Molino Dallagiovanna - Mehl / Granito di Grano Tenero Typ 00

BUONO APPETITO!