

Es zeigt sich einmal mehr, wie wundervoll die Aromen von Nuss und Kaffee harmonieren! Die Kombination einer nussigen Pistaziencreme mit dem vollmundigen Aroma eines Kaffees ist einfach zum dahinschmelzen.



Zutaten

für 1 Portion:

- 1 Eine Tasse Kaffee
- 150 ml Milch deiner Wahl
- 2 TL Pistaziencreme



Zubereitung

- ① Brühe eine Tasse Kaffee frisch auf.
- ② Fülle die Milch zusammen mit der Pistaziencreme in ein Glas, vermenge beides miteinander und schäume die Mischung auf.
- ③ Gib die Pistazienmilch nun zu deinem Kaffee hinzu und genieße!

Pistaziencreme in 15 Minuten selber machen

- 100 g weiße Schokolade
 - 50 g Butter
 - 80 g Pistazien (geschält)
 - 25 g Puderzucker
 - 80 g gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)
-
- Die weiße Schokolade grob hacken und bei niedriger Temperatur im Wasserbad schmelzen. Die Butter in kleinen Stückchen unterrühren, bis diese geschmolzen ist.
 - Die Pistazien kurz blanchieren und in einem Standmixer fein mahlen, bis ein grünes Pulver entsteht.
 - Das Pistazienpulver, den Puderzucker und die Kondensmilch zur Kuvertüre geben. Alles gut verrühren und in ein Glas abfüllen. Mindestens 2 Stunden kühlen. Die Creme hält sich gekühlt ca. 1 Woche.