Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Pistazienschnecken mit Amarenakirschen

Ein Rezept von Pistazienschnecken mit Amarenakirschen, am 07.07.2025

Zutaten

300 g	Zartbitterkuvertüre (60 %)
45 g	Sahne
10 g	weiche Butter
24	ganze geschälte Pistazienkerne
	Papierspritzbeutel
60 g	weiße Kuvertüre
20 g	Pistazienpaste
12	abgetropfte Amarenakirschen
	Pralinenform für 24 schneckenförmige Pralinen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen, temperieren. Mulden damit ausgießen, überschüssige Kuvertüre herausgießen. Ca. 2 Std. fest werden lassen. Weiße Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Erst Kuvertüre und Pistazienpaste, dann Butter zugeben und glatt verrühren.

2. Kirschen trocken tupfen, halbieren. In jede Mulde etwas Ganache, dann 1/2 Amarenakirsche und wieder Ganache füllen. Über Nacht fest werden lassen. Zartbitterkuvertüre wieder schmelzen, temperieren. Pralinen damit verschließen, ca. 1 Std. fest werden lassen, herausklopfen. Auf jede Praline mit Kuvertüre 1 Pistazienkern kleben.