Rosa Nugat mit Pink Cheese

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**

Zutaten

- 300 g Pink Queen Cheese oder Pink à Racler Käse
- 100 g flüssige Sahne
- 80 g Pistazien

Zubereitungschritte

Mindestens 5 Stunden kaltstellen vor dem Servieren.

1. Den Käse reiben, dann im Wasserbad schmelzen lassen und die Sahne hinzufügen. Achtung: Die Temperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
2. Im Blender zu einer glatten und homogenen Creme verrühren.
3. Vor dem Einarbeiten der Pistazien auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Schüssel geben.
4. Mindestens 5 Stunden kaltstellen.

5. Mit einem dünnen, heißen Messer in gleichmäßige Würfel schneiden und zum Aperitif servieren.

? **Tipps und Tricks:** Pistazien, Mandeln, Haselnüsse, Macadamianüsse … das Rezept kann nach Belieben abgewandelt werden!