



Torrone Sauce mit Pistazien

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Creme, Mousse, Parfaits, Eiscreme

Zutaten

- 150 g Torrone
- Abrieb 1/2 Zitrone
- Etwas Milch
- 30 g karamellisierte Pistazien, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Torrone zerkleinern und in warmer Milch unter dauerndem Rühren köcheln lassen, auflösen, die Zitronenschale dazu geben und die Pistazien unter heben.

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/torrone-sauce-mit-pistazien/>