

## Pistazien Martini im Dubai Style







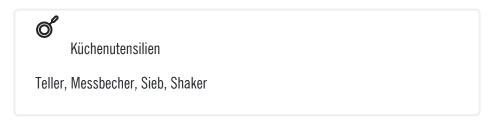


## Zutaten

für 4 Portionen

Agavendicksaft	2 TL
Pistazien	3 TL
Schokolade, Zartbitter	30 g
Pistazien Sahnelikör	200 ml
Vodka	100 ml
Eiswürfel	8 St.

## Zubereitung



- 1. Agavendicksaft auf einen kleinen Teller geben. Pistazien und Zartbitterschokolade hacken und auf einem zweiten Teller mischen. Die Glasränder zuerst in den Agavendicksaft tauchen, dann in die Pistazien-Schoko-Mischung drücken, sodass ein dekorativer Rand entsteht. Gläser kalt stellen.
- 2. Deluxe Pistazien-Sahnelikör, Vodka und Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben und alles kräftig shaken. Die Mischung durch ein Sieb gleichmäßig auf die vorbereiteten Gläser verteilen und übrige Pistazien-Schoko-Mischung mittig auf den Pistazien Martini im Dubai Style geben.

Prost!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	123 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	4 g