



Pistazien Martini im Dubai Style

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



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



Küchenutensilien

Teller, Messbecher, Sieb, Shaker

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