



(30 stk.)
200 g marcipan
100 g pistaciemasse
200 g mørk chokolade
100 g hvid chokolade
50 g pistaciekerner

Del marcipanen i to og rul hver del ud i en firkant på 10 x 20 cm. Læg marcipan-firkanterne sammen med pistaciemasse mellem, skær dem ud i trekanter og stil dem på køl. Smelt de to slags chokolade over vandbad og hak pistaciekerne. Dyp trekanternes sider i mørk chokolade, kom hvid chokolade på toppen og drys med pistacienødder.

Pistacie- *Trekanter*