



PISTACCHIOVÈ TART

🏠 Intermediate level

Rezept für die Zubereitung einer Eiswanne Vegan Pistachio Tart.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelato Master

ZUBEREITUNG

[Alpro Barista Avena for professional](#)
[Joylife Vegan Pro](#)
[Joypaste Frollino](#)
[Joycream Pistacchiovè](#)

2l
750g
140g
qb

- 2 l Alpro Barista Hafer for Professional mit 750 g Joylife Vegan Pro mixen.
- Joypaste Frollino hinzufügen und 30 Minuten ruhen lassen.
- Mantecare und abwechselnd in Schichten mit Joycream Pistacchiovè einfüllen.

DEKORATION

[Joycream Pistacchiovè](#)
Vegane Kekse

qb
qb

- Die Schichtung mit einer letzten Schicht Joycream Pistacchiovè abschließen.
- Mit veganen Keksen und geschälten Pistazien dekorieren.