

## Schokoladen-Nuss-Rolle im Pistazienmantel

### Zutaten:

90 g Cranberries  
220 g Kuvertüre (Zartbitter)  
20 ml Weihenstephan Schlagrahm  
60 g Weihenstephan Butter  
90 g gehobelte Mandeln  
180 g Löffelbiskuit  
100 g gemahlene Haselnüsse  
2 Eigelb  
60 g gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Erst die Eigelbe, danach die geschmolzene Weihenstephan Butter und den Weihenstephan Schlagrahm einrühren.

Die grob gehackten Cranberries, die Mandeln, Haselnüsse sowie die zerbröselten Löffelbiskuits mit Schokoladenmasse vermengen. Die Masse mit den Händen zu zwei gleichgroßen Würsten formen und in Klarsichtfolie wickeln. Beide Enden zusammendrücken und fest einrollen, auskühlen lassen.

Die kalte Rolle von der Folie befreien und von allen Seiten mit einem Bunsenbrenner erwärmen. Die gehackten Pistazien locker aufstreuen und fest drücken. Nochmals kalt stellen und bei Bedarf in Scheiben schneiden.