


# Košarice s kremom od pistacija

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
16 komada

## Sastojci

---

### Krema:

- 250 g K Plus mascarpone sira
- 200 ml slatkog vrhnja za šlag
- 50 g šećera u prahu
- 1 žličica paste od vanilije
- 2 velike žlice namaza od pistacija Special Moments

### Ostali sastojci:

- 16 prhkih košarica
- oljuštene i usitnjene pistacije (za posip)

## Nutritivne vrijednosti

---

Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Mascarpone izvadite iz hladnjaka i ostavite na sobnoj temperaturi 30 minuta kako bi omekšao. U međuvremenu, potrebno je mikserom ili žustringim kružnim pokretima pjenjače dobro istući slatko vrhnje u čvrsti šlag.

U zasebnoj posudi električnim mikserom izmiksajte mascarpone, šećer u prahu i pastu od vanilije dok ne dobijete glatku smjesu. Zatim dodajte namaz od pistacija i sve skupa dobro promiješajte.

U mascarpone kremu nježno umiješajte tučeno vrhnje – ručno ili električnim mikserom na najmanjoj brzini. Miksajte sve zajedno dok ne dobijete čvrstu, homogenu kremu.

Kremu prebacite u slastičarsku vrećicu i istisnete u pripremljene košarice od prhkog tijesta. Po vrhu posipajte usitnjen pistacij.