


**NÄHRWERTE
pro 100 g:**

Brennwert	367 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	16,3 g
Fett	24 g

PROTEINAUFSTRICH PISTAZIE-WEISSE SCHOKOLADE

ZUTATEN für 400 g:

- 50 g WEIDER Protein 80Plus Pistazie
- 100 g Pistazien (geschält und ungesalzen)
- 125 g IMO Sirup
- 40 g weiße Xylit Schokolade
- 25 g Kokosöl
- 50-75 ml Wasser
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Pistazien in einem Mixer gut pürieren und zusammen mit dem Proteinpulver, Salz und IMO Sirup zu einer homogenen Masse mixen. Falls die Masse für den Mixer zu zähflüssig ist, schon etwas Wasser hinzugeben.
2. In der Zwischenzeit das Kokosöl zusammen mit der weißen Schokolade schmelzen und zu der Pistazienmasse geben. Es sollte eine cremige, weiche Konsistenz entstehen, daher bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Hinweis: Im Kühlschrank gelagert, hält sich der Aufstrich 2-3 Wochen.

