



# No Bake Pistazien Tarte

Schwierigkeitsgrad



8 Stück



30 Minuten

## Zutaten

200g Butterkekse  
50g geschmolzene Butter  
200g Frischkäse natur  
200g Schlagsahne  
50g Puderzucker  
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker  
eine Prise Salz  
ca. 150g Pistaziencreme

gehackte Pistazien und  
gefriergetrocknete Himbeeren  
zum Dekorieren

## Zubereitung

Die Kekse in einen Zerkleinerer geben und fein mahlen. Die flüssige Butter dazugeben und alles gut vermengen. Die Tarteform (23 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben, dann am Boden festdrücken. Bis die Füllung fertig ist, die Form kalt stellen.

Die kalte Sahne steif schlagen. Frischkäse mit dem Salz, Puderzucker und Vanillezucker sowie 1 El. Pistaziencreme cremig rühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Frischkäsemischung heben.

Die Mischung in die Form geben und glatt streichen. Für 1 Stunde kalt stellen.

Die restliche (ca. 100g) Pistaziencreme in der Mikrowelle vorsichtig erwärmen und über den Kuchen gießen.

Nach Lust und Laune dekorieren.

Die Tarte ein paar Stunden oder über Nacht kalt stellen, bevor sie serviert wird.

SCAN ME



*Quiche- und Tarteform*



pampered|chef  
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN