



Mousse Pistache

500 g melk
½ stuk vanillestok
8 stuks eidooiers
180 g suiker
-
250 g pistachepasta
12 stuks gelatineblaadjes
1500 g slagroom, ongesuikerd, halfgeklopt
400 g kookschuim (meringue italienne)

Crème anglaise

- Melk en vanille laten koken.
 - Dooiers met suiker opkloppen.
 - In de melk gieten en laten napperen.
-
- Van het vuur de pistachepasta en de geweekte en uitgeknepen gelatine toevoegen.
 - Laten afkoelen tot begin van stolling.
 - Meringue en slagroom doorspatelen.
 - In ringen vullen.
 - Opbouwen met biscuitringen gesaust met kirsch.
 - Afwerken naar eigen fantasie (bv met groene marsepein).

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --