



## **Pistache pralines**

**1000** g marsepein 50/50

**30** g rhum full

**200 à 300** g pistachepasta

- Samen mengen.
- Uitrollen op 10 millimeter.
- Rondjes uitsteken of snijden met snijraam.
- 1 nacht laten verkorsten.
- Tremperen en afwerken met een halve pistachenoot.

**Source:** Dehaeck-Delbaere | Servings: --