



Desserten

Moelleux van pistache

Voor 4 personen.

Ingrediënten

60 gram pistachenoten (gepelde)
1 theelepel amandelextract
4 eetlepels Nutella
135 gram suiker
60 gram bloem
100 gram boter
3 eiwitten

Bereidingswijze

Laat 6 eetlepels boter zachtjes smelten. Maal de pistachenoten heel fijn in een blender. Meng er de suiker en 50 g bloem onder. Mix er de eiwitten onder en daarna ook de gesmolten boter en de het amandelextract. Laat dit deeg twee uur rusten in de koelkast.

Boter de vormpjes in en bestuif ze met bloem. Vul ze voor driekwart met het pistachedeeg. Duw er telkens een eetlepel Nutella in. Bak de cakejes 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Serveersuggesties: poedersuiker, extra pistachenoten, versiering van gesmolten chocolade.

Keukenbenodigdheden

Blender
Oven

