

Ganache pistache

350 g Witte chocolade / Chocolat blanc

150 g Melk / Lait

150 g qimiq saus / Sauce de qimiq

100 g pistach kernels / Amandes de pistache

NL

Chocolade en melk in Thermomix laten smelten aan 70°.

Voeg Qimiq saus en mix.

Laten afkoelen.

Voeg pistache toe en vul de beker.

Vriezen voor 24 uur.

4x Pacotizing

4 personen

FR

Faire fondre le chocolat et le lait dans le Thermomix à 70°.

Ajouter la sauce Qimiq et mélanger.

Laisser refroidir.

Ajouter les pistaches et remplir la tasse.

Congeler pendant 24 heures.

4x Pacotizing

4 personnes