



CARLSBOURG

DEPUIS 1895

Ingrediënten

Pour 6 personnes

- 40 g Carlsbourg Ardense roomboter (AOP)
- 300 g pure chocolade (70% cacao)
- 200 g pistachepraliné
- 200 g Griekse yoghurt
- 150 g kadaïf (engelenhaar)

De ster van het gerecht



☆ 30 cl Carlsbourg Finesse culinaire room

Chocolade en Pistache praliné glaasjes

De bereiding

- Hak de chocolade fijn. Breng de room in een pan langzaam aan de kook. Haal van het vuur en voeg de chocolade in drie keer toe. Roer goed tussen elke toevoeging.
- Meng tot een gladde ganache. Verdeel over 6 glaasjes.
- Hak het engelenhaar grof. Smelt de boter in een pan.
- Bak het engelenhaar al roerend goudbruin op een laag vuur.
- Meng $\frac{3}{4}$ van het gebakken engelenhaar met de pistachepraliné. Hou de rest apart voor de afwerking.
- Laat afkoelen en verdeel over de glaasjes bovenop de chocoladeganache.

De afwerking

- Net voor het serveren: lepel er wat yoghurt bovenop en werk af met de rest van het engelenhaar.

Smakelijk!