

Advocaatij met boerenjongens en pistache



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 5 dl melk (volle)
- 10 g mascarpone
- 2 eierdooiers
- 100 g griessuiker, fijne
- 50 g advocaat
- 1 vanillestok
- 2 el pistachenoten
- 4 el boerenjongens

Bereiding

Warm de melk op met de vanillestok.

Klop de eierdooiers en de suiker tot een witte massa en giet er langzaam de hete melk bij.

Verwijder de vanillestok, en laat dit één nacht rusten in de koelkast.

Mix de mascarpone en de advocaat door het mengsel en draai het af in de ijs turbine.

Hak de pistachenoten fijn.

Lepel wat advocaat over vier voorgekoelde borden en schik er telkens een bolletje advocaatij op.

Werk af met de boerenjongens en de fijngehakte pistachenoten.