

Pretty Pistacchio Berliner.

Pistache crème pâtissière.

| | |
|---------------|--------|
| Koud water | 1000 g |
| RAP | 400 g |
| Pistachepasta | 100 g |

Klop het koude water met de RAP gedurende 4 min op in tweede versnelling. Laat 10 min rusten en roer de crème pâtissière even door. Meng de pistachepasta onder de crème pâtissière en zet opzij.

Boterroom.

| | |
|--------------------------|-------|
| BIANKA SOFT | 250 g |
| Boter | 250 g |
| Heelei (gepasteuriseerd) | 125 g |
| Pistachepasta | 60 g |

Maak de BIANKA SOFT en boter zacht. Meng hieronder de gepasteuriseerde eieren. Klop op tot gewenste stand en meng de pistachepasta er onder.

Diversen.

Boules de Berlin
Gehakte pistachenoten
SCHOKOBELLA WIT
Chocoladedecoratie

Vul de Boules via de bovenkant met de pistache crème pâtissière. Dip de Berliner bol in de SCHOKOBELLA WIT en bestrooi direct met gehakte pistachenoten. Dresseer met de pistacheboterroom en werk af met chocoladedecor.

