Onze winkel Eext

**Frozen pistache-tiramisu**

**Ingrediënten voor 6 personen**

* 60 gram ongezouten pistachenoten (gepeld)
* 40 gram suiker
* 1 theelepel zonnebloemolie
* 250 milliliter slagroom
* 250 gram mascarpone
* 2 theelepels poedersuiker
* 1 pak lange vinger
* likeur of
* koffie of
* chocolademelk
* 10 gram extra pure chocolade (geraspt)
* 1 theelepel cacaopoeder

**Bereiden**

1. Verwarm de oven voor op 150ºC. Spreid de pistachenoten uit over de bakplaat en rooster circa 10 minuten in de oven. Laat afkoelen tot lauwwarm. Houd een paar nootjes apart.
2. Maal de rest van de nootjes met de suiker en een snufje zout tot een fijne, smeuïge pasta. Voeg een paar druppels tot 1 theelepel olie toe om de pasta eventueel iets smeuïger te maken. Klop de pistachepasta met de room en mascarpone in een grote kom door elkaar. Proef en breng op smaak met poedersuiker.
3. Bekleed de cakevorm met folie. Giet een laagje likeur in een diep bord en doop hierin één voor één de lange vingers. Bekleed de bodem van de vorm met een laag lange vingers en giet de helft van de pistacheroom erop. Leg hierop weer een laag lange vingers met likeur en een paar eetlepels chocoladerasp. Verdeel de rest van de pistacheroom erover en dek af met folie. Laat de tiramisu minimaal 4 uur opstijven in de diepvries.
4. Keer de vorm om op een schaal en garneer met de overige fijngehakte pistachenootjes en de overige chocoladerasp. Bestuif met een beetje cacao.

**Benodigdheden:**

* bakplaat met bakpapier
* cakevorm (van 1 l)
* vershoudfolie