



Pistacieis m. Chokolade:

3 æggeblommer - 5 sp.sk. sukker - ½ plade mørk chokolade - ½ l piskefløde -

2 tsk. vanilje - 1 PS. Pistaje-nødder.

Æggeblommer piskes med sukkeret til der er lidt gult. Herefter piskes fløden og

der tilsættes vanilje i, og æggemassen hældes i flødeskummet.

Pistaje-nødderne hakkes meget fine og chokoladen grov hakkes, det hele blandes med flødeskummet.

Sættes i Fryseren ca. 4 timer.

Tages ud ca. 15 min før spisning/servering. I skål eller kræmmerhus.