

# Aardbeienparfait

## Ingrediënten

- 300 gram aardbeien + 200 gram als versiering
- 170 gram suiker
- 2 eieren en 3 eigelen
- 60 gram ongepelde pistachenootjes
- 50 centiliter zeer koude room

## Werkwijze

1. Doe 120 gram suiker in een pan met 12 centiliter water en breng aan de kook.
2. Plaats een schaal boven een pan met kokend water. Roer met een garde de 5 eigelen en voeg beetje bij beetje het suikerstroopje toe. Blijf goed roeren met een garde totdat het geheel dikker wordt. Doe dan het vuur uit en roer net zolang tot het geheel is afgekoeld.
3. Sla de 2 eiwitten stijf en voeg aan het einde 50 gram suiker toe. Voeg dit toe aan de eigelen en voeg de stijfgeslagen slagroom ook toe.
4. Mix 300 gram aardbeien en voeg dit toe aan de parfait. Doe dit alles over in een diepvriesdoos en laat dit 4 uur in de vriezer staan.
5. Haal de parfait er 15 minuten voor tijd uit. Doe het over in ijscoupes en versier de coupes met de rest van de aardbeien en wat gepelde pistachenootjes.
6. N.B. Als de parfait langer in de vriezer staat, warm deze dan even in de magnetron op; het moet de substantie van een mousse hebben.