

Kerstterrine

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

10 gram suiker
6 eiderdooiers
900 ml volle room
200 gram kant-en-klare cakes (verkruimeld)
1 potje maraschinokersen
1 handvol pistachenoten (gepeld)

Bereidingswijze

1. **Neem een langwerpige terrine of cakevorm en bekleed die met plasticfolie. Laat de uiteindes van de folie over de rand hangen.**

2. **Doe de suiker in een steelpan met 2 eetlepels koud water en verhit zachtjes tot de suiker is gesmolten. Zet het vuur dan hoger en laat 5 minuten koken totdat het mengsel heel lichtjes begint te kleuren. Roer niet. Laat afkoelen van het vuur weg.**

3. **Mix de eierdooiers met een ballonklopper (in de keukenrobot of in een kom) totdat ze verdubbeld zijn in volume. Voeg de gesmolten suiker in een klein straaltje toe en blijf kloppen tot hij volledig is opgenomen door de eierdooiers. Laat afkoelen.**

4. **Klop de room in zachte pieken en verdeel in twee helften. Meng de ene helft met de verkruimelde cake en de andere helft met het eierdooiermengsel. Gebruik een metalen lepel om deze twee helften voorzichtig te mengen en voeg dan ook de kersen en pistachenoten toe. Schep dit mengsel in de terrine. Druk goed aan. Bedek met plasticfolie. Laat 1 nacht in de diepvries staan. Haal de terrine net voor het serveren uit de diepvries en stort op een schaal. Verwijder de plasticfolie en snij in plakjes.**