**Aardbeien met mascarpone en witte chocolade**

Ingrediënten:

50 gram pistachenoten

125 gram poedersuiker

2 eierdooiers

250 gram mascarpone

400 gram aardbeien, gehalveerd

75 gram witte chocolade, gehakt

75 gram bitterkoekjes of amaretti, in stukjes

Bereidingswijze:

Rooster de pistachenoten in een droge, hete koekenpan en zet ze apart. Klop de poedersuiker met de eidooiers tot een glad mengsel. Voeg de mascarpone toe en mix nog even op hoge stand tot een crème. Verdeel de aardbeien over bordjes of schaaltjes. Schep daarop mascarponecrème en bestrooi met witte chocolade, amaretti en pis tachenoten.