**Pralines van Oud Brugge**

Oud Brugge kaas  
mascarpone  
gelatine

[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
zure room  
pistachenootjes  
Spaans pepertje

Snijd de kaas op dobbelsteentjes.

Maak een beslag van wat mascarpone, zure room en gelatine opgelost in lauwe [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Giet dit over de kaasdobbelstenen en laat opstijven.

Werk af met pistachenootjes en vermalen gedroogd pepertje.