



Het virtuele Restaurant

Aardbeienbavaroise

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>1 ltr. slagroom 150 gr. suiker vanillesuiker 2 dl. aardbeienpuree 2 dl. water citroensap 15 gr. gelatine aardbeirood kleurstof</p>	<p>Zet te gelatine in de week en los ze op in de 2 dl. water. Fris de aardbeienpuree op met wat kleurstof. Sla de slagroom op met de suiker en vanillessuiker. Meng de aardbeienpuree en de opgeloste gelatine, als ze lobbijg wordt meng er dan de opgeslagen slagroom door. Let er op dat de luchtigheid niet verloren gaat tijdens het mengen. Controleer de smaak en voeg eventueel wat citroensap toe. Schep de massa in de vormen. Afwerken met verse aardbeien en slagroom.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)