



Het virtuele Restaurant

Advocaat



	<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
8 eidooiers, 160 gr.suiker, 400 ml. brandewijn	Roer de eidooiers even los met de suiker. Voeg de brandewijn toe en roer deze goed door de eidooiers en suiker. Verwarm al roerend het mengsel in een <u>AUBAIN MARIE</u> tot $\pm 85^{\circ}$ Celcius. Giet de Advocaat in fles en laat deze een week rijpen

- [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](#)