



# Het virtuele Restaurant

## Amandelcrème Brisse

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>75 gr. gepelde amandelen 25 gr. bittere amandelen oranjebloesemwater 4 el. suiker 8 dl. room 6 eidooiers</p>	<p>Hak de amandelen en de bittere amandelen zo fijn mogelijk en besprenkel ze met wat rozenwater, voeg de suiker en de room toe en doe de massa in een pan met dikke bodem. Voeg de eidooiers toe en bind de massa al roerend tot ze dik wordt. Stort de massa in een schaal en laat ze afkoelen. Vries de massa in de vriezer.</p> <p>Strooi er voor het opdienen wat suiker en gebruneerde gehakte amandelen over.</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](#)