



Het virtuele Restaurant

Bitterkoekjespudding met perzikken

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>bitterkoekjes perzikken (vers of blik) honing slagroom Persico-likeur</p>	<p>Snijd de bitterkoekjes en de perzikken in kleine stukjes. Leg ze in lagen met de honing in een schaal. Giet er 1 dl. slagroom over en naar smaak de likeur. Zet de schaal 15 à 20 minuten in een matig warme oven. Bedek de pudding met de overgebleven stijf geslagen slagroom en dien hem heet op.</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](#)