



Het virtuele Restaurant

Blancmangerpudding

	<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>500 cc. slagroom amandelen</p> <p>compositie Recept.</p>	<p>Maak deze pudding volgens recept en kook de gehakte amandelen mee. Sla de slagroom op en voeg deze toe en stort ze in de vorm. Laat de pudding goed opstijven. Als de pudding gelost moet worden zet dan de vorm even in heet water. Haal de vorm uit het water en leg de schaal er boven op . Keer dan alles om en trek de vorm er af.</p> <p>De pudding serveren met één van onderstaande sausen:</p> <p>kirschsaus, cherry brandysaus chocoladesaus, marasquinsaus, enz..</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 chocolate](#)
[Femke en Sander](#)