



Het virtuele Restaurant

Chipolatapudding

| | |
|--|--|
| | <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 geconfijte vruchten bitterkoekjes marasquin</p> <p>compositie</p> <p><u>Recept</u> .</p> | <p>Sla de slagroom op en voeg deze toe. Meng de gehakte vruchten, bitterkoekjes en marasquin en voeg deze toe. Haal een gedeelte vande compositie af en kleur deze roze. Stort dit als eerste in de vorm en dan de rest. 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. De pudding serveren met één van onderstaande sausen:</p> <p>Vanillesaus, marasquinsaus rumsaus, abrikozensus</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](#)