



# Het virtuele Restaurant

## Chocoladeijs met Tia Maria



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

	<p><u><a href="#">De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</a></u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>200 ml. slagroom vanille 125 gr. chocolade 3 eidooiers 100 gr. suiker 2 el Tia Maria 150 ml. crème fraîche 1 tl. geraspte sinaasappelschil</p>	<p>Verwarm de slagroom met de vanille. Voeg hieraan de helft van de geraspte chocolade toe en laat dit smelten.</p> <p>Klop de eidooiers met de suiker schuimig en schenk ze op de chocoladeroom. Klop alles door elkaar en verwarm totdat het mengsel dik wordt. Laat dit mengsel afkoelen . Voeg nu de resterende chocolade, crème fraîche, de Tia Maria en sinasappelschil toe. Vries de massa in de ijsmachine.</p>



PDF

Terug



Bakkerijmuseum  
Bureau voor de voeding  
Heel Holland bakt  
PaTESerie



Callebaut  
Chocoloco  
Martinez chocolade  
Femke en Sander