



# Het virtuele Restaurant

## Chocolade-pepermuntlikeur

geen foto beschikbaar

	<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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>Bron: Van Gilse</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g witte suiker</li><li>• 50 g bruine suiker</li><li>• 1 dl water</li><li>• 1 theelepel citroensap</li><li>• 150 g cacao poeder</li><li>• 4½ dl cognac</li><li>• 1 dl crème de menthe.</li></ul>	<p>In een pan de suiker en het water aan de kook brengen. Het citroensap erdoor roeren en de siroop circa 6 minuten zachtjes laten koken. De siroop laten afkoelen. De cacao in een schoongemaakte fles doen. De suikersiroop, crème de menthe en cognac toevoegen, de fles sluiten en goed schudden. De likeur circa 6 weken laten staan. Eenmaal per veertien dagen de pot schudden, zodat alle suiker oplost. Voor ieder gebruik de fles goed schudden.</p>



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)

- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



[\*Bakkerijmuseum\*](#)  
[\*Bureau voor de voeding\*](#)  
[\*Heel Holland bakt\*](#)  
[\*PaTESSerie\*](#)



[\*Callebaut\*](#)  
[\*Chocoloco\*](#)  
[\*Martinez chocolade\*](#)  
[\*Femke en Sander\*](#)

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)