



Het virtuele Restaurant

Chocolade met rum

	<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>200 gr. bittere chocolade 2 eetlepels rum 100 gr r. gesmolten honing 4 dl. slagroom Kahlua of Tia Maria</p>	<p>Smelt de chocolade en roer er 1 eetlepel sterke koffie, rum en honing door. Schep er voorzichtig de opgeslagen slagroom door en laat dit in de koelkast goed koud worden. Voeg eventueel een paar druppels Kahlua of Tia Maria toe.</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](#)