



# Het virtuele Restaurant

## Chocolade mousse

	<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>3 bittere chocoladerepen 1 eetlepel water 80 gr. suiker 1 eetlepel bloem vanillesuiker 100 gr. boter 4 eieren</p>	<p>Smelt de chocolade met het water <b>au bain marie</b> en voeg er de suiker vanillesuiker en de bloem door. Voeg onder goed roeren de gesmolten boter toe. Neem de pan uit de au bain marie en roer er de losgeklopte eidooiers door. Schep voorzichtig de opgesagen eiwitten er door en stort de massa in beboterde vormen. Kook de gevulde vormen in 1 uur au bain marie in de oven. Laat de pudding afkoelen en stort deze dan op schaalpjes.</p> <p>Serveer er <b>zure roomsaus</b> bij.</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](#)