



Het virtuele Restaurant

Cognacsauce

	<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>3 eieren 150 gr. basterd suiker 1 dl. Cognac sap van 1 sinaasappel 2½ dl. melk</p>	<p>Klop de eieren met de suiker tot een schuimige massa. Roer er dan geleidelijk de cognac, sinaasappelsap door. Breng de melk aan de kook en meng er dan onder goed roeren de schuimmassa bij. Blijf roeren tot de saus dik wordt. Serveer ze heet.</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 chocolate](#)
[Femke en Sander](#)