



# Het virtuele Restaurant

## Compositie

	<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>500 cc. melk 150 gr. suiker ½ vanillestokje 2 eidooiers 1 ei 20 gr. gelatine</p>	<p>Zet te gelatine in de week in weinig water. Breng de melk aan de kook met 100 gr. suiker en het vanollestokje. Doe eidooiers en het ei met 50 gr. suiker in een kom en roer deze schuimig. Als de melk kookt voeg en beetje toe aan de eimassa en roer dit goed door. Giet dit mengsel terug bij de melk en bind het geheel maximaal af.</p> <p><b><u>LET OP !!!!! DE MELK MAG NIET MEER KOKEN.</u></b></p> <p>Voeg de geweekte gelatine toe en laat alles afkoelen tot dat massa gaat hangen( lobbig wordt) .</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](#)