



Het virtuele Restaurant

Crème Brûlée pudding

	<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>500 cc. slagroom compositie</p> <p><u>Recept.</u></p>	<p>Maak de compositie volgens recept maar carameliseer de suiker eerst. Sla de slagroom op en voeg deze toe. Stort dit in de vorm. Laat de pudding goed opstijven. Als de pudding gelost moet worden zet dan de vorm even in heet water. Haal de vorm uit het water en leg de schaal er boven op . Keer dan alles om en trek de vorm er af. De pudding serveren met een vanillesaus</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*](#)

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