



Het virtuele Restaurant

Crème de cassis



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<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>900 g zwarte bessen 3 tot 4 blaadjes 1 kruidnagel 1 kaneelpijpje 450 g poedersuiker 1 liter Eau-de-vie de Marc</p>	<p>Crème de cassis is zwarte bessensiroop op basis van alcohol. De bekendste toepassing is wel in de Kir, een aperitief bestaande uit een glas witte Bourgogne Aligote met een scheut crème de cassis. Traditioneel wordt cassis gemaakt door de bessen te weken in Eau-de-vie de Marc een heldere alcohol gedistilleerd uit de droesem van wijndruiven. Als Marc niet verkrijgbaar is, gebruik dan Italiaanse grappa.</p> <p>Meng in een grote glazen pot zwarte bessen, blaadjes, kruidnagel, kaneel, suiker en Eau-de-vie en laat het fruit 1 maand Macereren. Keer de pot tijdens de eerste week geregeld om, zodat de suiker goed wordt verdeeld. Wrijf het mengsel door een fijne zeef boven een kom. Filter het opgevangen sap door een vochtige neteldoek in een andere kom. Doe de siroop in aantrekkelijke potten of flessen en bewaar ze op een koele plaats.</p>



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)