



Het virtuele Restaurant

Crêpes Suzette

	<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><u>beslag</u> 8 eetl. tarwebloem 2 eetl. suiker snufje zout 1,2 dl. melk 4 geklopte eieren</p> <p><u>Sinaasappel crème</u> 100 gr. zachte boter 50 gr. suiker 3 dl sinaasappelsap 1/2 dl Blue Curaçao 1 sinaasappel</p> <p><u>Flamberen</u> 3 eetlepels suiker sinaasappelcreme 1 dl. Cognac 1 dl. Grand Marnier</p>	<p>Beslag:</p> <p>Zeef de bloem en voeg het zout toe. Roer de eieren los met de suiker en voeg er de melk aan toe. Voeg dan langzaam al roerende de bloem toe. Bak van het beslag dunne flensjes (pannekoekjes).</p> <p>Sinaasappelcrème:</p> <p>Schil een sinasappel en snij de partjes uit de velletjes. maak hier stukjes van. Roer de boter met de suiker lekker smeug en voeg er roerend langzaam de sinaalappelsap en de blue Curaçao aan toe. Voeg als laatste de sinaasappel toe.</p> <p>Flamberen:</p> <p>Smelt de suiker en voeg de sinaasappelcrème toe. Haal de flensjes door de hete crèmemassa en giet hier de cognac en Grand Marnier over en steek deze aan.</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](#)