



# Het virtuele Restaurant

## Diplomatenpudding

	<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. slagroom geconfijte vruchten bitterkoekjes</p> <p>composite <a href="#">Recept.</a></p>	<p>Sla de slagroom op en voeg deze toe. Meng de gehakte vruchten en bitterkoekjes en voeg deze toe. Kleur deze pudding roze en stort ze 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 één van onderstaande sausen:</p> <p>vanillesaus, rumsaus, marasquinsaus abrikozen saus, crème de cacaosaus, kirschsaus</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](#)