



Het virtuele Restaurant

Frambozen yoghurtijs



	<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>350 gr. frambozen 50 gr. suiker 300 gr. frambozenyoghurt 125 gr. Griekseyoghurt munt</p>	<p>Maak van de frambozen een puree en zeef de pitjes er uit. Voeg de suiker toe. Meng het frambozenmengsel, de yoghurt en de griekseyoghurt door elkaar en zet ze in de diepvries. Klop de bevroren frambozenmengsel in een kom luchtig. Zet ze terug en bevries het mengsel. Haal het ijs vlak voor het serveren uit de vriezer en schep er bolletjes van. Garneer met munt en frambozen.</p> <p>U kunt dit ijs natuurlijk ook maken van ander fruit.</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](#)