



Het virtuele Restaurant

Honingmousse

	<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>4 eieren 1½ dl. honing 4 dl. slagroom abrikozenmous bitterkoekjes</p>	<p>Smelt de honing (3 à 4 sec. in de magnetron). Klop de eieren <u>au bain marie</u> op en giet er gelijdelijk de gesmolten honing door tot het mengsel dik wordt. Laat het afkoelen en schep er de geslagen slagroom door. Vries de mouse in het vriesvak. Klop ze nog één keer op en laat ze verder vriezen . Bedek de moes voor her opdienen met een laagje abrikozenmousse en gehakte biterkoekjes.</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](#)