



Het virtuele Restaurant

Kaas mousse

	<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>100 gr. geraspte Parmezaanse kaas 50 gr. geraspte Gruyère kaas 250 gr. aspic zout, peper cayenne, mosterd 4 dl. slagroom</p>	<p>Doe alle ingredie-enten in een kom.(de aspic moet nog net warm zijn) en klop dit schuimig. Voeg de opgeslagen slagroom toe als de kaasmassa lobbijg wordt.</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](#)