



# Het virtuele Restaurant

## Lasagne van ijs



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<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>Vanilleroomijs Kletskoppen Gecarameleerde- amandelen slagroom</p> <p><a href="#">Recept ijs</a> <a href="#">Recept kletskoppen</a></p>	<p>Gebruik een gekoeld ijsschaaltje. Leg op de bodem een kletskop en schep er twee of 3 bolletjes ijs op. Leg een kletskop op de bolletjes ijs en schep daarop een bolletje ijs. Bedek dit bolletje ijs met nog een kletskop en garneer het geheel met slagroom. Decoreer als laatste de lasagne af met de gecarameleerde amandelen.</p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)