



# Het virtuele Restaurant

## Marasquinsauce

	<p><u><a href="#">De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</a></u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
2.5 deciliter warme melk 4 eidooiers 60 gram suiker Marasquin	Klop 4 eidooiers(4) met de suiker(60 gram) en de Marasquin tot een dikke crème die als een lint van de garde loopt. Roer er de warme melk(2.5 deciliter) door. Verwarm dit al roerend au bain marie of op een heel laag vuur, tot de crème bindt en als een dun laagje aan de lepel kleeft. Zeef de saus indien nodig.

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



[PDF](#)   [Terug](#)



Bakkerijmuseum  
Bureau voor de voeding  
Heel Holland bakt  
PaTESSerie



Callebaut  
Chocoloco  
Martinez chocolade  
Femke en Sander