



Het virtuele Restaurant

>

Mocha 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>200 gr. dessertchocolade 5 el. sterke zwarte koffie 2 el. whisky 5 eidooiers 5 eiwitten</p>	<p>Smelt de chocolade in de sterke koffie en roer dit tot een gladmengsel. Voeg de whisky en de losgeklopte eidooiers toe. Meng er dan de stijfgeslagen eiwitten door en stort de mouse in bakjes. Laat ze goed opstijven. Serveer ze met <u>sherry-custardsaus</u>.</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](#)