



Het virtuele Restaurant

Mokkasoufflé met cognacsaus

	<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>3 eidooiers 50 gr. suiker 50 gr. bloem zout 1 dl. melk 1 dl. zwarte koffie Khalua koffielikeur of Tia Maria</p>	<p>Klop de eidooiers op met de suiker, bloem, hete melk, koffie en laat dit op een laag vuur al roerende dik worden. Laat het mengsel afkoelen en schep er de stijf geslagen eiwitten door. Stort de massa in een vuurvaste schaal en laat ze in een hete oven souffleren. Serveer soufflé met schuimige <u>cognacsaus</u>. Voeg aan de saus naar keuze de koffie likeur of Tia Maria tie.</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](#)