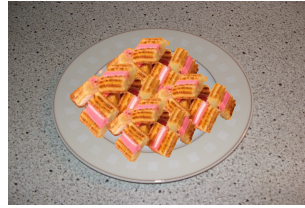




# Het virtuele Restaurant

## Paleisbanket



- [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>250 gr. amandelspijs 1 ei dooier 1 ei citroenrasp fondant poedersuiker Abricozenmoes of jam frambozen(kleurstof) ouwel</p>	<p>Draai de amandelspijs met de citroenrasp, een gedeelte van het ei en de eidooier tot een spuitbare massa. Spuit met een kartelspuit (12 mm.) 2 banen tegen elkaar op ouwel en bak deze op op <math>\pm 230^{\circ} C</math>. af. Leg om de vloer warmte te dempen een dubbel gevouwen bladzijde van een krant op de bakplaat en leg daar de ouwel op.</p> <p>Als de spijs goud bruin en gaar is, haal ze dan uit de oven en druk met een houten lepel in het midden gleuf. Vul de gleuf met de warme gesmolten abricozenmoes of jam. Maak van de poedersuiker glazuur en bestrijk met een kwast de op kleur gemaakte hete fontant over de spijs en de abricozenmoes. Even laten afkoelen en snijden in stukjes van <math>\pm 2</math> cm.</p>



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



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