



Het virtuele Restaurant

Perensorbet



- [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> |
| RECEPTUUR | WERKWIJZE |
| <p>2 el. citroensap 1250 gr. rijpe peren 900 ml. water 750 gr. suiker ± citroen in schijfjes 1 vanillestokje 1 à 2 el. citroensap extra</p> | <p>Meng 800 ml. water en 600 gr. suiker in een pan en breng dit aan de kook. Voeg de peren de citroenschijfjes en het vanillstokje toe en laat ze 5 tot 10 minuten zachtjes koken. Giet de peren af en bewaar de siroop. Meng 100 ml. water met de rest van de suiker en kook er een suiker stroop van. Maak van 250 ml. perensiroop met de citroensap en de perenpuree een mengsel. Voeg hieraan naar smaak de neutrale suikersiroop aan toe. Vries dit in de ijsmachine.</p> |



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



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