



Het virtuele Restaurant

Perzikkenkrans met bessen

- [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
halve perzikken Marsala bessen frambozen	Besprenkel 6 halve perzikken met Marsale en laat deze een ½ uurtje intrekken. Leg ze in een krans op een schaal en zet deze koud weg. Vul het midden met bessen en frambozen en giet er een Zabaglionesaus over. Varireer ook met aardbeien , verse vijgen.



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



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