



# Het virtuele Restaurant

## Rumtruffels met kokos



- [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>150 gr. slagroom<br/>325 gr. couverture<br/>25 gr. rum</p> | <p>Breng de slagroom aan de kook. Haal de kokende room van het vuur en voeg de couverture, in stukjes gehakt, toe. Roer alles voorzichtig tot een gladde massa. Laat het slagroom mengsel afkoelen tot <math>\pm 50^{\circ}</math> C. Voeg de rum toe en roer deze door. Klop de vulling op en spuit deze in de gewenste vorm op bakpapier. Laat ze goed koud worden en <b>couvreer</b> de interieurs door de couverture en rol ze door de geraspte cocos.</p> |



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



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