



# Het virtuele Restaurant

## Schuimkransjes



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>4 eiwitten(100gr.) 300 gr. suiker vanille</p>	<p>Vet een bakplaat in en bestuif deze met bloem. Sla de eiwitten met een derde van de suiker tot schuim. Spatel er de overige suiker door. Spuit hiervan met een grove kartelspuit rondjes van Ø 5 cm.. Bestrooi ze met geschaafde amandelen en bak ze in een <b>oven</b> van 140° C.</p> <p>Als variatie Torenschuim, schuimrondjes.</p>



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



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