



## Sherry-Custardsauce

	<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>
4 suikerklontjes citroen 4 eetlepels sherry 4 eidooiers 1 dl. room	Wrijf de suiker klontjes in met de citroenschil. Maak de klontjes fijn en roer er de sherry door. Verwarm dit en roer er snel de eidooiers door. Blijf roeren tot de saus schuimig en dik wordt . Roer er dan de warm gemaakte room door en eventueel wat citroensap.

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



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



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