



Het virtuele Restaurant

Sinaasappelbavaroise

	<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>1 ltr. slagroom 150 gr. suiker vanillesuiker 1½ dl. sinaasappelsap 2 dl. water citroensap 15 gr. gelatine</p>	<p>Zet te gelatine in de week en los de ze op in de 2 dl. water. Sla de slagroom op met de suiker en vanillessuiker. Meng het sinaasappelsap en de gelatine door elkaar, als heet mengsel lobbig wordt schep er dan de opgeslagen slagroom door. Let er op dat de luchtigheid niet verloren gaat tijdens het mengen. Controleer de smaak en voeg eventueel wat citroensap toe. Afwerken met sinaasappelschijfjes en slagroom.</p>

- [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](#)