



# Het virtuele Restaurant

## Slagroomtruffels



- [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>200 gr. kristalsuiker 350 gr. slagroom 250gr. roomboter vanille</p> <p>naar smaak 50 cc likeur</p>	<p>Breng de slagroom tegen de kook aan en laat deze met de vanille op een laag pitje broeien. Roer de suiker er door. Roer de roomboter tot een zalfachtig geheel en giet er dan al roerend, de op kamer temperatuur, slagroom/suikerstroop en de likeur door. Spuit met een grove gladdespuiter op vetdicht of bakpapier de truffel modellen. Leg de velletjes met de truffels in de vriezer en <b>couvreer</b> ze door de couverture en leg ze in de cacao-poeder.</p>



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



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