



Stratiatellaijs



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



	<p><u>De auteur van deze site is op geenlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>3 eidooiers, 200 ml. melk, 150 ml. slagroom, 80 gr. suiker 40 gr. chocolade</p>	<p>Kook een compositie van de eidooiers, suiker en de melk. Laat deze een nacht in de koelkast rijpen.</p> <p>Klop de slagroom tot deze lobbijg wordt. Meng de slagroom en de compositie en giet deze in de ijsmachine. Als het mengsel dik begint te worden voeg dan de chocolade schaafsel toe.</p>

