



Het virtuele Restaurant

Stroopwafelijjs



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Eén 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>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>3 eidooiers, 200 ml. melk, 150 ml. slagroom, 80 gr. stroopwafel, schenkstroop (caramel)</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 lobbig wordt. Meng de slagroom en de compositie en giet deze in de ijsmachine.</p> <p>Als het ijs klaar is, roer er dan de gekruimelde stroopwafel door en een klein beetje stroop (dunne caramel). Schep het ijs in schaaltes en garneer ze met stroop, stukjes stroopwafel en slagroom.</p>

