



Het virtuele Restaurant

Tiramisu ijs



- [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>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>30 gr. suiker 3 el hete espresso of sterke koffie 400 gr. custardpoeder 250 gr. marscapone 100 gr. amaretti-koekjes 3 el. marsala chocolade</p>	<p>Los de suiker op in de koffie of espresso. Klop de custardpoeder en de marscapone tot een glad geheel en voeg het koffie mengsel toe. Vries de massa tot dat het ijskristallen vormt. Klop alles weer glad en zet het weer in de vriezer. Besprenkel de biscuitjes met de marsala en roer dit snel door het halfbevoren ijs. Laat het ijs even door vriezen en serveer het ijs met chocolade krullen of schaafsel.</p>



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



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