



Het virtuele Restaurant

Vanille roomijs



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



	<u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>200 cc. melk 115 cc. slagroom 70 gr. suiker 2 eidooier vanille snuffje zout</p>	<p>Breng de melk aan de kook. Roer de eidooier en de suiker romig. Als de melk begint te koken, zet dan de warmte bron laag. Meng een beetje kokende melk met ei suiker massa en bind de melk dan met het mengsel. HET MAG NIET MEER KOKEN!!!! De juiste binding is te controleren door een houtenlepel in de compositie te steken en dan er uit halen en met de vinger een streep op de bolle zijde te trekken.(paadje maken). Is dit paadje mooi strak zet dan de warmte bron uit. Laat de compositie afkoelen. Roer er dan de slagroom door. Zet de compositie een nacht te rijpen in de koelkast. Draai er ijs van in de ijsmachine.</p> <p>PAS OP VOOR SCHIFTEN of in de BOTERdraaien!!!! Beter iets te vroeg uit zetten dan schiften of boter.</p> <p style="text-align: center;">~ Meer over IJs. ~</p>

