



Het virtuele Restaurant

Vanillesauce



Geen foto beschikbaar

- 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 generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>2.5 deciliter warme melk 4 eidooiers 60 gram suiker 2 zakjes vanillesuiker</p>	<p>Klop 4 eidooiers(4) met de suiker(60 gram) en de vanillesuiker(2 zakjes) tot een dikke cr&3232;me die als een lint van de garde loopt. Roer er de warme melk(2.5 deciliter) door. Verwarm dit al roerend au bain marie of op een heel laag vuur, tot de cr&3232;me bindt en als een dun laagje aan de lepel kleeft. Zeef de saus indien nodig.</p>



PDF

Terug



Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESSerie



Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander