



Karamelcrème met kastanjes

	<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
200 gr. suiker 1 dl. water	Maak karamel op de volgende manier. Doe in een pan de suiker, als deze bruin begint worden blus dan met het water. Kook alles nog even door tot een dikke stroop ontstaat. Stort de karamel in een beboterde vorm en laat het hard worden. Kook custardpudding en stort deze op de karamel in de vorm. Los de pudding als hij stijf is geworden op een schaal en vul het midden met kastanjes op siroop. Naar keuze kunt u vanillesuiker of een paar druppels cognac of armagnac aan de kastanjesiroop toevoegen.

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



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



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