

Ingrediënten

Keukenspullen

TEST Cookies op Bakken.nl

We zouden het fijn vinden als je ermee instemt dat wij en onze partners cookies en vergelijkbare technologieën mogen gebruiken om te begrijpen hoe je onze website gebruikt. Hierdoor kunnen wij je gebruikersgedrag beter begrijpen en onze website hierop afstemmen. Verder willen wij en onze partners deze gegevens gebruiken voor gepersonaliseerde content of aanbiedingen op hun

Alle cookies toestaan

Instellingen wijzigen

Weigeren

3. Glutenvrij chocoladebeslag maken

Smelt de **pure chocolade (200 g)** au bain-marie en laat iets afkoelen. Splits de **eieren (5 stuks)** en klop de eiwitten in een vetvrije beslagkom met een mixer met garden tot stijve pieken.

Klop met een mixer met garden de **boter (175 g)** samen met de **suiker (175)** zacht. Voeg de

ei

e

S

o

TEST Cookies op Bakken.nl

4

v

L

We zouden het fijn vinden als je ermee instemt dat wij en onze partners cookies en vergelijkbare technologieën mogen gebruiken om te begrijpen hoe je onze website gebruikt. Hierdoor kunnen wij je gebruikersgedrag beter begrijpen en onze website hierop afstemmen. Verder willen wij en onze partners deze gegevens gebruiken voor gepersonaliseerde content of aanbiedingen op hun

Alle cookies toestaan

Instellingen wijzigen

Weigeren