

## KOUDE CREME

### Recept:

400g koude creme poeder  
1l koud water of melk

### Werkwijze:

Ingredienten opkloppen gedurende minstens 3 min.

### Gebruik:

Deze creme is bedoeld als onderlaag voor fruittaarten of als vulling voor roomhorens, berlijnse bollen, ....

