



# Het virtuele Restaurant

## Chipolatataart



	<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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
warmbeslag  <u>Recept</u>	Laat het gebakken beslag afkoelen. Snij de taart twee keer horizontaal door. Vul de de onderste laag met <b>creme</b> met marasquin en gehakte vruchten. Leg de middelste plak op de onderste vul deze op dezelfde wijze als de onderste laag. Leg er nu de bovenkant op en strijk de taart goed glad met wat creme. Laat de creme goed afkoelen in de koelkast en <b>glaceer</b> de taart met licht roze fondant. Breng de versiering aan.



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)

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

Copyright (c) 2021 | All Rights Reserved



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



[\*Callebaut\*](#)  
[\*Chocoloco\*](#)  
[\*Martinez chocolate\*](#)  
[\*Femke en Sander\*](#)

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)