



# Het virtuele Restaurant

## Kaastaart

	<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>
<p>250 gr. Gervais 3 eetlepels opgeslagen room 100 gr. suiker 2 eieren citroensap 90 gr. fijn gehakte amandelen 70 gr. krenten 3 eetlepels Sherry</p>	<p>Roer de eidooiers los en sla de eiwitten stijf, roer alles door elkaar . Verdeel dit mengsel over zandtaartbodems en bak ze 25 minuten in een matig warme oven gaar.</p> <p>Serveer de taart warm.</p>

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



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



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