



# Het virtuele Restaurant

## Schuim roomtaart



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

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>2 eiwitten(50 gram) 150 gr.suiker</p> <p>banketbakkersroom</p> <p><a href="#">Recept</a></p>	<p>Vet een bakplaat in en bestuif deze licht met bloem. Sla de eiwitten stijf en en daarna taai door er beetje bij beetje de suiker door de kloppen totdat deze geheel is opgelost. Spuit er met een gladde grove spuit plakken van. Bak de plakken direct in een <b>oven</b> van 120° C.</p> <p>Vul de plakken met <b>banketbakkersroom</b>. <b>Glaceer</b> de taart met slagroom, bedek de rand met <b>gebruleerde</b> geschaafde amandelen en spuit er een motief op.</p> <p>Ipv. banketbakkersroom kan er ook allen slagtoom worden gebruikt.</p>



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



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