



Het virtuele Restaurant

Slagroomhoorn



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [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>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>bladerdeeg</p> <p>Recept</p>	<p>Rol van het bladerdeeg een dunne plak van plus minus 3 mm. dik. Snij een strook van 13 cm af en snij hier punten uit. Maak het deeg vochtig en rol de punten met de vochtigezijde buiten om een roomhoorn pen. (spuitzakje van stevig papier gaat ook) Druk de bovenzijde in de suiker en bak de roomhoorn in een oven van 210° C. Verwijder de hoorn van de pen en laat hem afkoelen. Vul de hoorn met slagroom en decoreer met een stukje fruit.</p>



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



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