



Het virtuele Restaurant

Slagroompunt



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

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
RECEPTUUR	WERKWIJZE
warmbeslag Recept	Snij het beslag, als het is afgekoeld, tweemaal horizontaal door. Vul de onderstelaag met slagroom en leg er dan de midden plak op. Vul opnieuw met slagroom en leg de bovenste laag erop. Bedek de taart met een laagje slagroom en spuit deze op. Breng op de onderste buitenrand een laagje chocoladehagel of gebruneerde amandelen aan. In de vulling kan wat fijn gesneden vruchten gelegd worden als extraatje. Decoreer de taart met vruchten en /of galetje .



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



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