



# Het virtuele Restaurant

## Slagroomtaart



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



	<a href="#">De auteur van de recepten en site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</a>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>Warmbeslag</p> <p><b><u>Recept</u></b></p>	<p>Laat het gebakken beslag afkoelen en snij het tweemaal horizontaal door. Vul de onderste laag met slagroom en eventueel kleine stukjes blikfruit . Leg de middelste plak erop en vul deze ook met slagroom. Leg er de bovensteplak op en <b>glaceer</b> de taart met een laagje slagroom. Zet de onderste rand aan met geschaafde amandelen (gebruleerd). Spuit de taart op met een gekartelde spuit en garneer deze met fruit en een <b>galletje</b>.</p> <p><b>TIP</b> Maak een klein sneetje van beneden naar boven in de taart, als merkteken, voordat deze horizontaal wordt doorgesneden. Bij het terug leggen kunt de taartplakken precies goed op elkaar leggen.</p>

PDF    Terug



Bakkerijmuseum  
Bureau voor de voeding  
Heel Holland bakt  
PaTESSerie



Callebaut  
Chocoloco  
Martinez chocolade  
Femke en Sander