



# Het virtuele Restaurant



## Tirolïennetaart

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

	<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>2 eiwitten(50 gram) 150 gr.suiker 100 gr. <a href="#">Tirolïenne</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 tot dat deze geheel is opgelost. Spatel er voorzichtig de <a href="#">Tirolïenne</a> door en spuit er met een gladde grove spuit grote plakken van. Bak de plakken direct in een <a href="#">oven</a> van 170° C.</p> <p>Vul de plakken met mokka-creme of hazelnootcreme en leg deze op elkaar. Glaceer de boven en zijanten en spuit de taart op.</p> <p>Hiervan kunnen ook Tirolïennegebakjes van worden gemaakt. Spuit dan kleine plakken.</p>

/center>



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



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