



Het virtuele Restaurant

geen foto beschikbaar

Vruchtencake

	<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>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>warmbeslag</p> <p><u>Recept</u></p>	<p>Snij het beslag, als het is afgekoeld, tweemaal horizontaal door. Vul de onderstelaag met slagroom of geleroom en leg er dan de midden plak op. Vul opnieuw met slagroom of geleroom en leg de bovenste laag erop. Bedek de taart met een laagje abrikozenmoes decoreer deze met vruchten. Abricoteer de vruchten nogmaals. Breng op de onderste buitenrand een laagje gebruneerde amandelen aan. In de vulling kan wat fijn gesneden vruchten gelegd worden als extraatje.</p>

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



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



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