

## .....Reguliere Taartassortiment 26 cm doorsnee , 12 pers.....

### Fruittaarten

<b>Appeltaart</b>	<i>Rijk gevuld met appel, rozijnen en een dun laagje amandelspijs op de bodem</i>
<b>MonChoutaart</b>	<i>Met kersen en banaan op een bodem naar keuze: bastogne of biscuit met bosbessen</i>
<b>Aardbeien-Marsepeintaart</b>	<i>Krokante bodem, daarop een laagje vanillepudding met marsepein en verse aardbeien</i>
<b>Aardbei-stracciatellataart</b>	<i>Cakebodem met laagje pure chocola. Aardbeien, mascarpone room en geraspte pure chocolade</i>
<b>Banoffee taart</b>	<i>Heerlijke romige taart met banaan, caramel en slagroom</i>
<b>Perentaart met Cappucinoroom</b>	<i>Luchtige chocoladebiscuitbodem met daarop peren en een flinke laag cappucinoroom</i>

### Kwark-Yoghurtaarten

<b>Mandarijntjes-Kwarktaart</b>	<i>Frisse kwark met mandarijntjes en een langevinger bodem</i>
<b>Sinaasappel-Kwarktaart</b>	<i>Heerlijke bastognebodem met sinaasappelkwark en verse sinaasappelsap erop</i>
<b>Citroen-Yoghurtaart</b>	<i>Op een bodem van kokosbiscuit ligt een laagje van volle yoghurt met citroen</i>
<b>Kersen-Yoghurtaart</b>	<i>Biscuitlaag, romige yoghurt en heel veel kersen</i>

### Schuimtaarten

<b>Key-Lime-Pie</b>	<i>Fris-zoetzure taart met gecondenseerde melk, limoen en meringues</i>
<b>Appel-Schuim taart</b>	<i>Fris-zoete taart met heel veel stukjes appel, slagroom, cake en een bovenlaag van schuim</i>
<b>Choco-Peren-Meringue</b>	<i>Chocoladebiscuit bodem met verse peren en een brosse schuimtopping</i>
<b>Frambozen-Schuimtaart</b>	<i>Zoete amandelschuimtaart met fris-zure frambozen met slagroom: verrassend!</i>
<b>Hazelnootschuimtaart (20 cm!!)</b>	<i>2 lagen huisgemaakt hazelnootschuim met daartussen heerlijke mokkacrème</i>

### Verwentaarten

<b>Wiener mocca taart</b>	<i>Biscuittaart met espresso en slagroom, versiert met moccaboontjes</i>
<b>Ijskoffietaart met amarettini</b>	<i>Romige ijskoffieroom op een cakebodem met banaan ertussen. Bestrooid met amarettini</i>
<b>Choco-notentaart</b>	<i>Stevige chocoladebodem met gemengde noten daar boven op</i>
<b>Choco-karameltaart</b>	<i>Koekbodem met een dikke laag karamel en gemarmerde chocolade</i>
<b>Crumble-Cheese Cranberry</b>	<i>Vanilleroomkwark en jam met cranberry's en kruimellaag met amandeltjes</i>
<b>Aardbeien-Cheese Kruimel</b>	<i>Kruimeldeeg met gebakken mascarpone/kwark en verse aardbeien</i>
<b>Speculaastaart</b>	<i>Gevuld met amandelspijs, appel, abrikozen en rozijnen</i>

### Taarten met een drankje

<b>Schwarzwalder Kersentaart</b>	<i>Chocoladebiscuit met in kirsch gedrenkte kersen, slagroom en chocoladevlokken</i>
<b>Bitterkoekjes/Advocaat</b>	<i>In amaretto gedrenkte lange vingers afgewisseld met advocaatroom met bitterkoekjes</i>
<b>Boerenjongentaart</b>	<i>Biscuitdeeg met slagroom en in brandewijn gedrenkte rozijnen</i>
<b>Gevulde Advocaattaart</b>	<i>Biscuit met slagroom, advocaat en kersen</i>
<b>Peren-Advocaattaart</b>	<i>Krokante bodem met frisse stukjes peer in witte wijn en advocaat met slagroom</i>

### (20 cm doorsnee) Specials

<b>Regenboogtaart</b>	<i>6 lagen biscuitdeeg met daartussen fluweelzachte mascarpone room / double vanille frosting / chocoladeroom (naar keuze), aangepast decoratie in overleg</i>
<b>Red Velvettaart</b>	<i>3 rode lagen taart met karnemelk en cacao, gevuld met roomkaas</i>
<b>Carrotcake-taart</b>	<i>Zacht lichtig cakebeslag met wortel, walnoot en banaan, gevuld met roomkaas</i>
<b>Tiramisutaart</b>	<i>Oreobodem met mascarpone room, langevingers gedrenkt in espresso-amaretto</i>
<b>Roze Paastaart</b>	<i>3 lagen chocoladecake met ertussen en omheen frambozenbotercreme</i>
<b>Marsepein-Notentaart</b>	<i>Biscuit, met verschillende lagen noten, kersenjam, slagroom, amaretto, marsepeinsterren</i>

