



### Appeltaart

De appeltaart is het lekkerst als hij home made is (vinden wij tenminste☺) De taart wordt gebakken in een 26 cm springvorm en is gemakkelijk in 12 stukjes te snijden. Het is een rijk gevulde taart, ideaal op een verjaardag of om zondags na de kerk van te genieten.



### Ananaskokostaart

Deze taart wordt ondersteboven gebakken met de ananas op de bodem en het deeg er overheen. Na het bakken wordt hij op een bord gestort, wat dit plaatje oplevert. Door de kokos ontstaat een heerlijke structuur, de ananas maakt hem fris zoet.



### Slagroomtaart met marsepein

Deze taart wordt helemaal op maat gemaakt met een afbeelding naar keuze, tekst, versiering, noem maar op. Omdat de taart bewerkelijker is dan de meeste taarten, vragen we hiervoor minimaal € 5,- aan eigen bijdrage. Heel geschikt voor uw eigen verjaardag, maar ook leuk om cadeau te doen.



### Monchoutaart met appel-peer

Deze monchoutaart is weer eens iets anders, dan de traditionele met kersen- of aardbeientopping. De knapperige stukjes appel en de zachte stukjes peer zorgen voor een verrassende structuur. Daarbij zorgen het zoete van de vruchten en het zure van de monchou voor een ware smaaksensatie.



### Griekse honingtaart

Een heerlijke taart, die op het eerste gezicht nogal droog lijkt, maar het helemaal niet is. De basis is koek, gevuld met een kwark-honingmengsel. Daar overheen een laagje suiker met kaneel, wat vervolgens in de oven karamelliseert. De kwark houdt de taart fris.



Een leuke variant van de slagroomtaart is de **boltaart**, hier nog onbekleed. De taart wordt gemaakt van repen biscuitdeeg, die in een kom gelegd worden. Daarna gaat er vulling over, weer deeg en weer vulling, tot het kommetje vol is. Na opstijven in de koelkast wordt de taart op een bord of kartonnetje gezet en houd je een bolvormig taartje over. Deze kan nu afgesmeerd worden en bekleed met marsepein of zoals hieronder bedekt met slagroom en versiering naar keuze. Hier bijvoorbeeld voor de geboorte van een meisje. Leuk om de visite voor te zetten of om als kraamcadeautje weg te geven. In principe wordt alleen de marsepeintaart gemaakt, maar daar is nog even geen foto van. De taart wordt ook helemaal op maat gemaakt, dus ook voor deze taart geldt een minimale eigen bijdrage van € 5,-.



### Aardbeienkwarktaart

Een rijk gevulde en belegde kwarktaart. Dit geldt ook voor de perzik- en sinaasappelvariant. De taart wordt gemaakt met een kruimelbodem. Het kwarkmengsel bestaat uit slagroom en kwark en wordt gebonden met verwarmde jam of sap waarin gelatineblaadjes zijn opgelost.



### Karameltaart

De basis van deze taart is gesmolten witte chocolade, boter, bruine basterd suiker en schenkstroop. Na toevoegen van bloem en eieren wordt hij 1,5 uur gebakken. De witte chocolade ganache kan met kleurstof gekleurd worden, zodat de taart versierd kan worden. Verschillende vormen mogelijk.



### Straciatellakwarktaart

De basis van deze kwarktaart is hetzelfde als de anderen, alleen wordt hier geen sap of jam gebruikt om de gelatine in op te lossen. Als smaakmaker gaat er ca. 200 gram pure chocolade in en over deze taart. Op verzoek kan dit ook melk of witte chocolade zijn of een combinatie.



### Zachte langevingertaart

Veruit de zoetste taart van allemaal. Dit komt met name door de vulling. Die maakt de taart ook machtig, dus 16 stukjes haal je er zeker uit. De taart bestaat uit 3 lagen koek gevuld met een botercrème. Deze kan verschillende smaakjes hebben, zoals chocolade of mokka.

Van de **Appelcake** en de **Quick American Coffee Cake** zijn er geen foto's, maar hier wel een korte beschrijving.

De **Appelcake** is een cake met stukjes appel erin. Een bakvorm wordt gevuld met een laagje deeg, dan gaat er een laagje gekookte appelschijfjes overheen en dan weer deeg. De cake wordt afgedekt met een kruimeltopping, die wordt meegebakken en dat is wat de cake verrassend anders maakt.

De **Quick American Coffee Cake** bevat, in tegenstelling tot zijn naam, geen koffie. Hij is snel te maken en het recept komt uit Amerika en is heerlijk voor op een doordeweekse dag bij de koffie. De basis is ook hier gewoon cakedeeg. Tussen het deeg wordt een laagje kruimeldeeg gedaan, die ook als topping op het deeg komt. Tijdens het bakken versmelt dit met elkaar en geeft als resultaat een knapperige bite.