

Patisserie

van HOLTkamp



Citroen-meringuetaart 5.50

Citroen-meringuetaart. Een frisse, luchtige citroenbavaroise wordt bol gesmeerd op een gebakken amandelspijsbodemp. We decoreren de citroen-meringuetaart af met licht geschroeiide, in reliëf aangebrachte Italiaanse meringue.



Cheesecake 5.50

De boterkoek-kruimelbodemp in deze klassieke Holtkamp-cheesecake is bedekt met een smeuïg gebakken vulling van Deense roomkaas, eieren en een beetje suiker. De cheesecake is gedecoreerd met aalbessen en casisbessencompote en bestoven met een dun randje van poedersuiker.



Hazelnoot-karameltaart 5.50

Deze taart is gemaakt van koekbodemp met frangipane. Daarop een luchtige hazelnootbavaroise met een spiegel van gezouten karamel en gedecoreerd met schotjes van krokante nootjes.



Kruimel appeltaart 4.75

Kruimelappeltaart heeft een krokante koekbodemp. De vulling bevat appel, krenten, rozijnen en snuffe kaneel, op smaak gebracht met een citroen crèmeux. De bovenzijde van dit appeltaartje is voorzien van een laagje kruimeldeeg.



Slagroom 0.50