

Patisserie

van HOLTkamp



Carrot cake 5.25

Deze taart heeft een basis van een royaal wortelcakebeslag met kruiden en wortel, en met walnoot- en abrikozenstukjes als garnituur. Gevuld en gemaskeerd met een crème van o.a. roomkaas en witte chocolade. Een gouden walnoot en een dun randje gebroken pistachepitjes als afsluiting aan de onderzijde maken deze wortelcake af.



Sachertartaart 5.25

Deze Sachertartaart lijkt op het authentieke recept van de beroemde Sachertorte uit Wenen. In de loop van de jaren is de Holtkamp-receptuur van deze Sachertartaart steeds verder verfijnd. Boterzacht gebakken chocoladebeslag volgens koninklijk receptuur. Gevuld met abrikozen- en frambozenconfiture (zonder pitjes). Een zachte chocoladecanache als overgietsel maakt deze Sachertartaart af.



Prinsessentaart 5.25

Prinsessentaart van Holtkamp is een traditionele Zweedse specialiteit. De bodem van deze prinsessentaart is een Harde Wener, waarop een luchtige vanilleroom en er ingelegd een interieur van biscuit dat is gedompeld in frambozensaus. De prinsessentaart is bedekt met die typisch Zweedse groene kleur.



Kruiemel appeltaart 4.50

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



Slagroom 0.50