

# Pâtisserie

## van HOLTkamp



### Champagne-frambozentaart 5.35

Champagne-frambozentaart is een feestelijke taart. Luchtige bavaroise van champagne gevuld met een frambozengarnituur. De basis van deze champagne-frambozentaart is een chocoladebiscuit en krokant harde wenerdeeg. Wij overgieten deze taart met lauwwarme witte chocolade en bestuiven de champagne-frambozentaart met een beetje poedersuiker.



### Cheesecake 5.35

De boterkoek-kruimelbodem 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 cassibessencompote en bestoven met een dun randje van poedersuiker.



### Banoffeetaart 5.35

Banoffeetaart heeft een fijne structuur van sticky toffee cake. De vulling is gemaakt van gekarameliseerde banaan en luchtig opgeklopte slagroom. De bovenkant van de banoffeetaart heeft een dunne spiegel van gezouten karamel. De zijkant is omsloten met flinterdunne chocolade. Wij decoreren de banoffeetaart met een speciaal krokant notenkoekje.



### Kruimel appeltaart 4.60

Kruimelappeltaart 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