

TAARTSMAKEN

BISCUIT

- vanille
- chocolade
- mokka
- kaneel
- kokos
- speculaas
- citroen
- Sinaasappel
- Gember
- Kardemom

evt. tegen een **meerprijs** gevuld met chocohips, noten en/of rozijnen.

VULLINGEN

- * Een taart heeft altijd 2 lagen vulling; deze kunnen naar eigen smaak gecombineerd worden.
- * Een vulling kan naar wens getopt worden met een laagje krokante chocolade, een laagje jam of lemon curd.
- * De vulling kan ook getopt worden met vers fruit (seizoensgebonden, **meerprijs**)
- * Tegen een **meerprijs** kunnen door de vullingen nog m&m's, stukjes chocolade, marshmallows, nootjes, rozijnen of boerenjongens gemixt worden.

- vanillecrème
- chocoladecrème (wit, puur)
- mokkacrème
- hazelnootcrème
- kokoscreme (lekker in combi met ananascrème of met chocolade)
- milkywaycrème (**meerprijs**)
- crèmevulling in bijna alle fruitsmaken (citroen, sinaasappel, aardbei, appel, mango, ananas, peer, framboos, banaan...)
- pepermuntcrème (heerlijk met chocoladebiscuit en een laagje pure chocolade)
- banketbakkersroom; gele room die ook in puddingbroodjes zit
- crème pasterella; een mix van banketbakkersroom en crème au beurre

- bijna alle smaken likeurcrème (Tia Maria, Amaretto, Grand Marnier, Baileys, chocoladelikeur, limoncello, rum, Blue Curacao, Passoa, whisky etc) meerprijzen!
- advocaatcrème (meerprijs)
- witte wijn crème (meerprijs)
- champagnecrème (meerprijs) (lekker met een laagje witte chocolade of frambozenjam)
- rozencrème (meerprijs)
- lemon curd
- jam in alle smaken
- vlaaivulling (kersen of aardbei)
- gembercrème (lekker bij kardemombiscuit)
- amandelcrème (lekker met een laagje gehakte amandelen)
- caramel of toffee (lekker met een laagje gehakte nootjes!)
- koekjescrème; bv. van bokkenpootjes, oreokoekjes of bitterkoekjes