












Limburgse vlaaien FoodBook



Foto	Vlaai	Bodems
	<p>Aardbeienbavarois (Herkenbaar aan de witte chocoladerand) *alleen in het seizoen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Harde wener - Bladerdeeg - Cake - Gistbodem
	<p>Ananas-yoghurt bavarois</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Kersenbavarois</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gistbodem - Harde wener
	<p>Perenbavarois</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gistbodem - Harde wener
	<p>Perzik bavarois</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gistbodem - Harde wener





	<p>Chocodroom; half harde wener met chocoladekapsel, sinaasappel Cointreau en chocoladebavarois</p>	<p>Half harde wener</p>
	<p>Sinaasappel bavarois op een sinaasappelmuffinbodem</p> <p>Ook in frambozensmaak te bestellen!</p>	<p>Sinaasappel-muffinbodem</p>
	<p>Advocaat-bavarois met Zwitserse room,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Harde wener - Bladerdeeg - Gistbodem
	<p>Vastelaovesvlaai Perzickbavarois in thema afgewerkt</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Harde wener - Bladerdeeg - Gistbodem
	<p>Oranjevlaai Sinaasappelbavarois</p>	

	<p>Hazelnotenbavarois met karamelbavarois en pudding met een gistbodem</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Bananenbavarois op korstbodem (bladerdeeg)</p>	<p>Bladerdeeg</p>
	<p>Schuttersvlaai of een half/harde wener bodem met chocoladekapsel en rode vruchten bavarois</p>	<p>Half harde wener</p>
	<p>Appel/kaneel bavarois op een half harde wener bodem met room</p>	<p>Half harde wener</p>
	<p>Aardbei met room en pudding *alleen in het seizoen</p>	

	<p>Rijste kersen met room</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Pudding speciaal vlaai</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Kersen met room</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Méélse Kersen</p>	<p>Harde wener</p>
	<p>Flandria vlaai op korstbodem met Zwitserse room, kersen en gebrand eiwitschuim</p>	<p>Bladerdeeg</p>

	<p>Kersen speciaal vlaai</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Christoffelvlaai gevuld met kersen en chocoladeroom, afgewerkt met chocolade krullen</p>	<p>Gistbodem Harde wener</p>
	<p>Bosvruchtenvlaai met pudding</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Kruisbessen speciaal, met gedroogdschuim, cacao en room</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Victoria vlaai met appel, rozijnen en room</p> <p>Victoria Citroen gewenst? Dan wordt er citroenroom gebruikt!</p>	<p>Gistbodem</p>

	<p>Spaanse abrikozenvlaai op harde wener bodem met Zwitserse room, slagroom en abrikoos</p>	<p>Harde wener</p>
	<p>Bienestich gevuld naar keuze: - Kersen - Abrikozen - Aardbeien (in het seizoen)</p>	
	<p>Vruchtenvlaai met pudding</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Kruisbessen/Schuim (gebrand eiwit)</p>	<p>Gistbodem</p>

	<p>Kruimelvlaai</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pudding - Abrikozen - Kersen - Appel <p>Vulling naar keuze</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Appelvlaai</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Rastervlaai</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abrikozenvlaai - Kersenvlaai - Pruimenvlaai - Ananas <p>Vulling naar keuze</p>	<p>Gistbodem</p>
	<p>Linzen vlaai</p> <ul style="list-style-type: none"> - kersen - abrikozen - appel - pruimen - bosvruchten <p>Vulling naar keuze</p>	



Bavaroistaart



Progresstaart, schuim,
noten en slagroom



Christoffeltaart met
schuim, noten en
chocoladeslagroom



Slagroomtaart met
frambozenjam, slagroom
en vers fruit