

Afwerksuggesties Open Hartenvlaaien

	Werkwijze:
	<ul style="list-style-type: none"> • Strijk de bodem glad met banketbakkersroom. • Beleg de bodem met halve aardbeien. Laat daarbij ca. 3 cm. van de randen vrij voor de slagroom. • Breng een dun laagje neutrale gelei aan op de aardbeien. • Op de rand doppen slagroom opspuiten.
	<ul style="list-style-type: none"> • Zie werkwijze hierboven. • Decoreren met een passende decoratie naar eigen keuze.
	<ul style="list-style-type: none"> • Aardbeienbavarois vanuit het midden van de hartenvlaai enigszins bol strijken tot aan de randen • Koelen. • Het geheel afgeleren met rode aardbeingelei. • Rondom rozetten slagroom opspuiten. • Trek met een cornetje dunne lijntjes chocoladecouverture over de gehele vlaai.

	Werkwijze:
	<ul style="list-style-type: none"> • Aardbeienbavarois vanuit het midden van de hartenvlaai enigszins bol strijken tot aan de randen • Koelen. • Het geheel afgeleren met rode aardbeingelei. • Rondom rozetten slagroom opspuiten. • Trek met een cornetje dunne lijntjes chocolade over de gehele vlaai. • Decoreer als laatste de hartenvlaai met bijpassende decoraties.
	<ul style="list-style-type: none"> • Strijk de bodem glad met banketbakkersroom. • Beleg de Open Hartenvlaai met vers fruit, zoals: <ul style="list-style-type: none"> <i>Frambozen, blauwe en rode bessen, appels, bramen, carambola, peer, ananas en bananen.</i> • Breng tot slot een dun laagje neutrale gelei aan op het fruit.