

**Aardbeienvlaai** (op korst- of zachte bodem)

Limburgse verse aardbeienvlaai volgens oud origineel recept gemaakt op een zachte Limburgse bodem gevuld met een heerlijk bakkersroom gemengd met aardbeienpuree en bedekt met verse aardbeien, opgespoten met verse slagroom.

**Advocaat vlaai** (op korst- of zachte bodem)

zachte Limburgse vlaai bodem bedekt met banketbakkers- room, afgestreakt met een heerlijk laagje advocaat, hierop stukjes witte chocolade en opgespoten met verse slagroom.

**Abrikozen kruimelvlaai**

Zachte Limburgse bodem gevuld met heerlijke abrikozenvulling afgewerkt met gebakken boterkruimels

**Appel-citroen vlaai**

Zachte Limburgse bodem gevuld met een frisse citroenbavaroise met daarin appelstukjes, afgewerkt met slagroom en gesuikerd amandelschaafsel

**Appel-kaneel bavaroisevlaai**

Zachte Limburgse vlaai bodem met een heerlijke bakkersroom en een luchtige appel-kaneel bavaroise afgewerkt met verse slagroom frisse appelschijfjes

**Appel linze vlaai**

Gemaakt van eeuwenoud Limburgs recept de bodem is gemaakt van lizendeeg gevuld met een frisse appelvulling en afgewerkt met een raster van lizendeeg

**Bananenvlaai**

Krokante bodem met banketbakkersroom en heerlijke stukjes banaan en een dikke laag verse slagroom

**Boerenjongens vlaai**

Vlaai gemaakt van een zachte Limburgse bodem gevulde met een luchtig geslagen room afgestreakt met een boerenjongens bavaroise afgewerkt met boeren jongens en verse slagroom

**Bosvruchten**

Krokante bodem met een romige gele roomvulling en afgewerkt met heerlijke fris zure bosvruchten

**Capuccinovlaai**

Lekkere koekjesdeeg bodem met daarop een heerlijke smaak van cappucinobavaroise afgewerkt met verse slagroom en stukjes chocolade

**Christoffelvlaai**

Zachte Limburgse vlaai bodem met banketbakkersroom, en heerlijke gebonden kersen en chocolade slagroom en rode kersen

**Engeltjesvlaai**

Gemaakt van een zachte Limburgse bodem gevuld met een rijstevulling met abrikozen stukjes en afgewerkt met slagroom, boerenjongens en witte chocolade

**Geboortevlaai roze/blauw**

De geboortevlaai is gemaakt van een zachte Limburgse bodem, gevuld met een luchtig geklopte room, afgewerkt met slagroom rozetten en leuk versierd met geboortemuisjes blauw of roze met geboorteschildje

**Hazelnoot bavaroise**

Lekkere koekjesdeeg bodem gevuld met een hazelnoot bavaroise opgespoten met slagroom rozetten en afgewerkt met gesuikerde gebrande hazelnoten

**Kindervlaai**

De kindervlaai is gemaakt van een zachte Limburgse bodem gevuld met een luchtig geklopte room afgewerkt met slagroom en leuk versierd met kinderversiering

**Kruisbessen + schuim**

Zachte Limburgse vlaai bodem met banketbakkersroom en kruisbessen vulling en daarover een heerlijk laagje slagroom en afgewerkt met stukjes schuim

**Kwark-bavaroise vlaai**

Lekkere koekjesdeeg bodem met een romige kwarkvulling met daarin stukjes fruitcocktail en afgewerkt met mandarijnen opgespoten met verse slagroom

**Limburgse abrikozenvlaai**

De echte Limburgse traditionele abrikozenvlaai gemaakt van een zachte Limburgse bodem gevuld met een lekkere abrikozenvulling bedekt met een mooi raster en opgespoten met slagroom



### Limburgse appelvlaai

De echte traditionele appelvlaai gemaakt van een zachte Limburgse bodem gevuld met een lekkere appelvulling bedekt met een mooi raster en opgespoten met slagroom



### Limburgse appel-kruimel

Zachte Limburgse bodem gevuld met heerlijke appelvulling afgewerkt met gebakken boterkruimels.



### Limburgse kersenkruimel

Zachte Limburgse bodem gevuld met heerlijke kersenvulling afgewerkt met gebakken boterkruimels



### Limburgse kersenvlaai

De echte Limburgse traditionele kersenvlaai gemaakt van een zachte Limburgse bodem gevuld met een lekkere kersenvulling bedekt met een mooi raster en opgespoten met slagroom



### Open abrikozenvlaai

Limburgse abrikozenvlaai volgens ambachtelijk, origineel recept gemaakt op een zachte Limburgse bodem gevuld met een heerlijke volle room en bedekt met gebonden abrikozen en



opgespoten met slagroom.

### Open kersenvlaai (op korst- of zachte bodem)

Krokante bodem met een vulling van een romige room gebonden kersen opgespoten met een overheerlijke slagroom rozetten



### Perenvlaai

Zachte Limburgse vlaaibodem met een lekkere bakkersroom afgestreeken met een luchtige perenbavaroise en afgewerkt met verse stukjes peer en rijkelijk opgespoten met slagroom



### Perzikana vlaai

Lekkere koekjesdeeg bodem met daarop een heerlijke passiefruitbavaroise afgewerkt met schijven perzik en slagroom



### Rijst en kersenvlaai

Zachte Limburgse vlaaibodem met een rijste vulling daar bovenop is de vlaai helemaal bedekt met heerlijke laag gebonden kersen en verse slagroom



### Rijstevlaai

Onze rijstevlaai is bereid met de zachte Limburgse bodem en een heerlijke romige rijstevulling en verse slagroom



### Sinas-bavaroiseblaaï

Lekkere koekjesdeeg bodem gevuld met een heerlijke sinaasappelbavaroise afgewerkt met verse stukjes mandarijn en slagroom



### Spaanse abrikozenvlaai

Heerlijke krokante bodem met een zachte bakkersroom en gebonden abrikozen daarop een rijke laag slagroom en stukjes schuim en afgewerkt met amandelschaafsel



### Spaanse kersenvlaai (op korst- of zachte bodem)

Heerlijk krokante bodem met een zachte bakkersroom en gebonden kersen daarop een rijke laag slagroom en stukjes schuim en afgewerkt met chocoladeschaafsel



### Victoriavlaai

Heerlijke koekjes deeg bodem met luchtig geslagen amandelspijs gevuld met een lekkere appel-abrikozen vulling afgestreeken met verse slagroom en bestrooid met gebrand amandelschaafsel



### Vruchtenvlaai, fruit de luxe (op korst- of zachte bodem)

Krokante bodem met een luchtige gele roomvulling deze vlaai is bedekt met heerlijke perzik, kiwi, ananas, mandarijn, kersen en gebonden bosvruchten



### Yoghurt-bosvruchten

Een frisse yoghurtbavaroise afgewerkt met gebonden bosvruchten met slagroomrozetten op een heerlijke Limburgse bodem gevuld met een romige room een echte aanrader



### Zwitserse roomvlaai

Zachte Limburgse bodem gevuld met een heerlijke luchtige Zwitserse room opgespoten met slagroom en afgewerkt met chocolade krullen.



### Slagroomtaarten

Een lekkere cake gevuld met een heerlijk room en jam, afgestreeken en opgespoten met slagroom gedecoreerd met vruchten en chocolade



### De lekkerste vlaaien van Cuijk

Van Bakkerij de Haas uit Haps bekend van Limburgia vlaaien

Schrijen

K. Molenstraat 17b

Tel. 0485 - 32 12 78

Broodjes express

5431 DT Cuijk

Fax. 0485 - 53 09 60

