

Top recepten voor Pasen

Ingrédients

- 2. De [gigantische paastablet](https://www.iletaitungateau.com/articles/10170) (chocolade, citroen & framboos): een donkere chocolade schaal gevuld met een krokante laag, citroencrème en frambozen ganache
- 3. De [paasbrood](https://www.iletaitungateau.com/articles/10105) (vanille & chocolade): een luchtig vanillebrood met een chocoladehart
- 4. De [Rocky Road](https://www.iletaitungateau.com/articles/1953) repen: de perfecte lekkernijen om van te genieten bij de koffie
- 5. De [paastaart](https://www.iletaitungateau.com/articles/1011) met dubbele chocolade & hazelnootpraliné: een taart op basis van Bretonse sablé met chocolade en praliné
- 6. De [Paas Brownie](https://www.iletaitungateau.com/articles/716) (chocolade, aardbei, vanille): een goed gevulde brownie met chocolade, aardbeien en vanille slagroom
- 7. De [paaseieren](https://www.iletaitungateau.com/articles/128) (chocolade, popcorn, framboos)
- 8. De [paas koekjes](https://www.iletaitungateau.com/articles/15751) (framboos, yuzu): krokante koekjes met fruitige ganaches.

Préparation

1. Met Pasen in aantocht is het de gelegenheid om je een artikel voor te stellen dat mijn beste recepten verzamelt!
2. En als je meer keuze wilt, deze categorie is gewijd aan de paasmaaltijd. Allereerst, de paaseieren in een dessert: chocolade schalen gevuld met mousse en streusel met een fruitige kern; 2.
3. De gigantische paastablet (chocolade, citroen & framboos): een donkere chocolade schaal gevuld met een krokante laag, citroencrème en frambozen ganache; 3.
4. De paasbrood (vanille & chocolade): een luchtig vanillebrood met een chocoladehart; 4.
5. De Rocky Road repen: de perfecte lekkernijen om van te genieten bij de koffie; 5.
6. De paastaart met dubbele chocolade & hazelnootpraliné: een taart op basis van Bretonse sablé met chocolade en praliné; 6.
7. De Paas Brownie (chocolade, aardbei, vanille): een goed gevulde brownie met chocolade, aardbeien en vanille slagroom; 7.
8. De paaseieren (chocolade, popcorn, framboos); 8.
9. De paas koekjes (framboos, yuzu): krokante koekjes met fruitige ganaches.