TARTY SŁODKIE

13 produktów

Tarta advocaatowa

1/2	**80 zł**
Cała	**160 zł**

Kremowe nadzienie powstaje na bazie mascarpone z dodatkiem likieru advocatowego. Słodko-alkoholowe wypełnienie idealnie komponuje się z konfiturą porzeczkową znajdującą się na spodzie tarty. Krucha beza i prażone migdały dopełniają całości kompozycji.

Alergeny: gluten, jaja kurze, laktoza, migdały

Tarta creme patissiere z owocami leśnymi

1/2	**110 zł**
1	**220 zł**

Delikatny, kruchy spód maślany wypełniamy autorskim crème pâtissière – aksamitnym kremem waniliowym przygotowywanym przez nas od podstaw. Jego wyjątkowy smak i aromat zawdzięczamy prawdziwej wanilii oraz ziarenkom z laski wanilii, które nadają mu charakteru. Na kremie układamy świeże maliny i borówki, tworząc kompozycję pełną naturalnej słodyczy i owocowej świeżości. To lekki, letni deser, który łączy maślaną kruchość ciasta, kremową wanilię i soczyste sezonowe owoce.

Alergeny: gluten, laktoza, jaja kurze

Tarta creme patissiere z truskawkami

1/2	**100 zł**
Cała	**200 zł**

Kruchy, maślany spód wypiekany na prawdziwym maśle, aksamitny crème pâtissière przygotowywany według naszej receptury i świeże, soczyste truskawki – to połączenie, które od lat zachwyca prostotą i smakiem. Bazą tarty jest delikatny krem waniliowy, który przygotowujemy samodzielnie od podstaw. Jego wyjątkowy aromat zawdzięczamy prawdziwej wanilii i widocznym ziarenkom z laski wanilii, które nadają mu głęboki, naturalny smak. Całość wieńczą świeże truskawki ułożone ręcznie na kremie, dzięki czemu każda tarta wygląda równie pięknie, jak smakuje. Lekka, owocowa i pełna letniej świeżości – idealna na rodzinne spotkania, przyjęcia i wyjątkowe chwile przy kawie.

Alergeny: mleko, gluten, jaja kurze

Tarta czekoladowa z masłem orzechowym

1/2	**100 zł**
Cała	**200 zł**

Ta tarta to prawdziwa uczta dla miłośników czekolady i orzechów! Kruchy, intensywnie czekoladowy spód stanowi doskonałą bazę dla aksamitnej warstwy karmelu, który delikatnie rozpływa się na podniebieniu. Na nim czeka krem z masła orzechowego - słodko- słony, idealnie zbalansowany, o jedwabistej konsystencji. Całość otula warstwa z mlecznej czekolady, wzbogacona chrupiącymi kawałkami orzeszków ziemnych, które dodają deserowi wyjątkowej tekstury. To połączenie głębokich, harmonijnych smaków, które rozpieszcza zmysły i sprawia, że każdy kęs to czysta przyjemność!

Alergeny: laktoza, jaja kurze, arachidy, gluten

Tarta czekoladowo- kokosowa

1/2	**95 zł**
Cała	**190 zł**

Tarta Wegańska. Czekoladowy spód pośrodku z warstwą płatków kokosowych. Całość polana czekoladą. Słodzona erytrolem, bez laktozy, cukru i glutenu.

Alergeny: migdały, kokos

Tarta gruszka na słodkich

1/2	**80 zł**
Cała	**160 zł**

Na kruchym kakaowym spodzie prażone gruszki polane karmelem z dodatkiem alkoholu. Całość oprószona prażonymi migdałami i orzechami włoskimi.

Alergeny: gluten, jaja kurze, laktoza, orzechy (migdały włoskie)

Tarta marakuja z maliną

1/2	**125 zł**
Cała	**250 zł**

Tarta na kruchym maślanym spodzie z warstwą chrupki z mlecznej czekolady oraz żelki malinowej. Całość pokrywa lekko kwaśnym kremem na bazie serka mascarpone z dodatkiem musu z marakui.

Alergeny: gluten, jaja kurze, laktoza

Tarta mascarpone z konfiturą malinową

1/2	**80 zł**
Cała	**160 zł**

Doskonała harmonia między słodyczą a orzeźwiającą kwasowością. Delikatny, lekko słodki krem na bazie mascarpone otula podniebienie swoją aksamitnością. Na wierzchu znajduje się domowa konfitura malinowa lub porzeczkowa, pełna soczystych owoców, które przełamują słodycz kremu, dodając tarty wyrazistego, owocowego charakteru. Każdy kęs to równowaga smaków, w której owocowa świeżość doskonale współgra z kremową bazą. Wszystkie nasze konfitury powstają na bazie naszych receptur. Konfitura malinowa to 100% owoców bez dodatku cukru. W jej przygotowaniu nie stosujemy żadnych środków konserwujących.

Alergeny: laktoza, gluten, jaja kurze

Tarta mascarpone z konfiturą porzeczkową

1/2	**80 zł**
Cała	**160 zł**

Doskonała harmonia między słodyczą a orzeźwiającą kwasowością. Delikatny, lekko słodki krem na bazie mascarpone otula podniebienie swoją aksamitnością. Jego słodki smak świetnie kontrastuje z naszą domową konfiturą porzeczkową. Wszystkie konfitury powstają na bazie naszych receptur. Konfitura porzeczkowa to skoncentrowane owoce z niewielkim dodatkiem cukru. W jej przygotowaniu nie stosujemy żadnych środków konserwujących.

Alergeny: jaja kurze, laktoza, gluten

Tarta orzechowy las

1/2	**125 zł**
Cała	**250 zł**

Wykwintne połączenie głębokich smaków i aksamitnych tekstur. Na kruchym czekoladowym spodzie kryją się zapieczone w karmelu orzechy włoskie, które dodają chrupiącej słodyczy. Wierzch zdobi intensywnie kawowy ganasz, który idealnie balansuje smak całości. Całość delikatnie oprószona kakao, niczym leśna ściółka, przenosi w klimatyczny nastrój jesiennego lasu pełnego bogatych, ziemistych aromatów.

Alergeny: laktoza, orzechy włoskie, gluten

Tarta pistacjowa

1/2	**125 zł**
Cała	**250 zł**

Na kruchym maślanym spodzie, chrupka z pistacji pokryta kremem na bazie białej czekolady i orzechów pistacjowych. Całość posypana pistacjami.

Alergeny: pistacje, laktoza, gluten, jaja kurze

Tarta serowo- makowa

1/2	**85 zł**
Cała	**170 zł**

Połączenie drobno zmielonego maku z puszystym twarogiem pod kajmakową pierzynką.

Alergeny: orzechy, laktoza, gluten, jaja kurze

Tarta z bezą

1/2	**80 zł**
Cała	**160 zł**

Tarta na jasnym, maślanym spodzie z warstwą owoców zapiekanych pod chmurką bezy.

Alergeny: jaja kurze, gruszka, laktoza