TORTY BISZKOPTOWE

8 produktów

Zdjęcie niedostępne

Tort bombowa czekolada

13 cm (4-6 porcji)	**180 zł**
18 cm (10-15 porcji)	**280 zł**
23 cm (20-25 porcji)	**390 zł**
28 cm (30-40 porcji)	**540 zł**

Czekoladowe i wilgotne ciasto przełożone równie czekoladowym kremem na bazie mascarpone. Główną rolę odgrywa w nim gorzka czekolada, a słodko- kwaśne maliny są jej dopełnieniem. Dekoracja ze zdjęcia wykonana na cele sesji zdjęciowej. Standardowa dekoracja zawiera świeże owoce i liście mięty.

Alergeny: laktoza, jaja kurze, gluten

Tort Egzotyczna Marakuja

13 cm (4-6 porcji)	**180 zł**
18 cm (10-15 porcji)	**280 zł**
23 cm (20-25 porcji)	**390 zł**
28 cm (30-40 porcji)	**540 zł**

Orzeźwiający smak mango połączony z kwaśną nutą marakui. Całość z dodatkiem karmelowej chrupki.

Alergeny: jaja kurze, gluten, laktoza

Tort Malinka w czekoladzie

13 cm (4-6 porcji)	**180 zł**
18 cm (10-15 porcji)	**280 zł**
23 cm (20-25 porcji)	**390 zł**
28 cm (30-40 porcji)	**540 zł**

Puszyste czekoladowe biszkopty wypełnione czekoladowym kremem z chrupką. Całość dopełnia krem malinowy z rozpływającą się w ustach malinową żelką.

Alergeny: gluten, laktoza, jaja kurze

Tort Naked Fruit

13 cm (4-6 porcji)	**140 zł**
18 cm (10-15 porcji)	**270 zł**
23 cm (20-25 porcji)	**380 zł**
28 cm (30-40 porcji)	**520 zł**

Wysycony po brzegi sezonowymi owocami w towarzystwie naszych domowych, tworzonych ręcznie konfitur. Owocowy smak skąpany w kremie na bazie mascarpone unosi się na puszystych biszkoptach. *Owoce do tortu dobierane są w zależności od sezonu.

Alergeny: jaja kurze, gluten, laktoza

Tort Owocowy las

13 cm (4-6 porcji)	**180 zł**
18 cm (10-15 porcji)	**280 zł**
23 cm (20-25 porcji)	**390 zł**
28 cm (30-40 porcji)	**540 zł**

Kremowe leśne nadzienie z borówkami w połączeniu z delikatnym kremem na bazie mascarpone z kwaśną żelka z owoców leśnych.

Alergeny: laktoza, gluten, jaja kurze

Tort Pistacjowe Love

13 cm (4-6 porcji)	**290 zł**
18 cm (10-15 porcji)	**410 zł**
23 cm (20-25 porcji)	**560 zł**
28 cm (30-40 porcji)	**690 zł**

Pistacjowe biszkopty z delikatną chrupką otuloną pistacjowym kremem na bazie śmietankowego serka z nutą wanilii.

Alergeny: orzechy (pistacje), laktoza, gluten, jaja kurze

Tort solony orzeszek

13 cm (4-6 porcji)	**140 zł**
18 cm (10-15 porcji)	**260 zł**
23 cm (20-25 porcji)	**360 zł**
28 cm (30-40 porcji)	**480 zł**

Niebanalne połączenie masła orzechowego, które sami przygotowujemy z kremem na bazie mascarpone oraz naszą konfiturą porzeczkową. Żeby tych doznań było mało- biszkopty wysycamy świeżo mielonym espresso a całość wieńczymy kruchą i wilgotną beza. Dekoracja ze zdjęcia wykonana na cele sesji zdjęciowej. Standardowa dekoracja zawiera świeże borówki i miętę.

Alergeny: laktoza, gluten, jaja kurze, arachidy

Zdjęcie niedostępne

Tort wegańska bomba z malinami

13 cm (4-6 porcji)	**180 zł**
18 cm (10-15 porcji)	**280 zł**
23 cm (20-25 porcji)	**390 zł**
28 cm (30-40 porcji)	**540 zł**

Czekoladowe i wilgotne ciasto przełożone równie czekoladowym kremem. Główną rolę odgrywa w nim gorzka czekolada, a słodko- kwaśne maliny są jej dopełnieniem.

Alergeny: gluten