

## TORTY Z BITĄ ŚMIETANĄ



Szwarcwaldzki

Czekoladowy biszkopt, bita śmietana, soczyste wiśnie, oraz wiśniówka, którą nasyczone są biszkopty.



Janek

Biszkopty z likierem owocowym, konfitura z leśnych borówek i ubita śmietana z dużą ilością owoców.



Weselny

Biszkopty z dużą ilością likieru owocowego, przelozone konfiturą żurawinową, bitą śmietaną oraz dużymi kawałkami brzoskwiń, kiwi i ananasów.



Tiramisu

Puszyste biszkopty z likierem kawowym, włoski ser mascarpone, pasteryzowane żółtka, cukier i śmietanka to składniki tego tortu. Obsypany belgijskim kakao z ziaren kakaowca z Ghany.



Owocowy

Biszkopt nasączony likierem owocowym, przelozony bitą śmietaną z kawałkami owoców.



Jogurtowy

Świeży jogurt i bita śmietana wraz z owocami, pomiędzy delikatnymi blatami biszkoptów z likierem owocowym.



Mascarpone

Czekoladowy biszkopt nasączony likierem owocowym, krem z sera mascarpone oraz świeże owoce.



Czarny Las

Biszkopty o mocnym smaku czekolady przelozone musem czekoladowym. Z dużą ilością wiśni macerowanych w alkoholu. Dekoracja z bitej śmietany.

## TORTY Z KREMEM MAŚLANYM



Dziewczyna

Ekscyzywny, kremowy tort z biszkoptami przelozonymi kremem z masła, pasteryzowanych żółtek i wanilii Burbon oraz warstwami gryłazowej czekolady i konfitury z czarnej porzeczki.



Malinowy

Czekoladowy i waniliowy biszkopt nasączony likierem owocowym. Warstwa ganaszki czekoladowej oraz gruba warstwa malin.



Marczello

Typowo czekoladowy tort z cienkich biszkoptów czekoladowych i kremu czekoladowego, z dodatkiem wiśniówki.



Ciasteczkowy

Delikatny biszkopt czekoladowy nasączony wiśniówką, przelozony konfiturą z czarnej porzeczki. Krem z ciasteczkami i prażynką, całość obłana czekoladą.



Prowincja

Biszkopt z bakaliami i kawałkami czekolady. Przelozony kremem z masła, pasteryzowanych żółtek i wanilii Burbon oraz kremem orzechowym. Z dodatkiem powidel śliwkowych. Podstawą jest ciasto kruche maślane.



Orzechowy

Biszkopty ze zmielonych orzechów laskowych przelozone kremem orzechowym i warstwą luksusowej czekolady z gryłazem.



Migdalowy

Tort z „pionowymi”, czekoladowymi biszkoptami przelozonymi kremem migdalowym i prażonymi, zmielonymi migdalami. Całość na podstawie z ciasta kruchego maślanego.



Śliwkowy

Delikatne czekoladowe biszkopty nasączone rumem, mus czekoladowy i „pijane śliwki”. Dekoracja z całych śliwek kalifornijskich obłanych deserową czekoladą.



Chłopak

Luksusowy tort z kremem orzechowym i czekoladowym oraz warstwą dacquoise kokosowego. Biszkopty wykonane ze zmielonych orzechów i kawy, nasączone likierem z luksusowego ciemnego rumu.



Czekoladowy

Zdecydowany smak biszkoptu czekoladowego przelozonego kremem czekoladowym i gryłazem.



Cytrynowy

Jasne biszkopty obficie nasączone limoncello przelozone kremem cytrynowym z masłem oraz kremem - lemon curd. Dodatek konfitury żurawinowej i białej czekolady.



Advokat

Biszkopty i krem z pasteryzowanych żółtek wraz z konfiturą z czarnej porzeczki oraz dużą ilością likieru jajecznego. Każda porcja zaznaczona czekoladowym kieliszkiem napelnionym advokatem.



Royal

Delikatny mus czekoladowy z belgijskiej luksusowej czekolady. Warstwy biszkoptu ze zmielonych migdałów oraz chrupiący gryłaz.



Cointreau

Makowe biszkopty, nasączone likierem cointreau, przelozone kremem z sera mascarpone oraz konfiturą z pomarańczy. Dekoracja z plasterów kandyzowanej pomarańczy, z kroplą czekolady belgijskiej.



Dictador

Intensywnie czekoladowy krem oraz biszkopt nasączony ponczem wykonanym na bazie 12-letniego rumu Dictador. Na każdej porcji ręcznie wykonana pralinka z nadzieniem tiramisu.



Okolicznościowy

Delikatne biszkopty przelozone kremem maślany, warstwą gryłazu z mleczną czekoladą oraz borówką. Dostępne różne wzory dziecięce oraz jubileuszowe.

## TORTY Z KREMEM MAŚLANYM

## TORTY Z KREMEM MAŚLANYM

## TORTY Z KREMEM MAŚLANYM