

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

НАПОЛЕОН | 1 200 ₽ | кг

Минимальный вес - 1 кг

Хрустящие слои отпечённого в тёмное золото великолепного бельгийского слоёного теста, натуральный заварной крем из отборных желтков, сливок и молока. Вкус детства! Возможен топпинг – клубника.



МЕДОВИК | 1 200 ₽ | кг

Минимальный вес - 1 кг

Ароматные тонкие коржи из фермерского алтайского меда «многотравье», нежный сливочный крем с добавлением сгущённого молока, медовая пропитка. Возможен топпинг – банан.



ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ | 1 200 ₽ | кг

Минимальный вес - 1 кг

Тёмные ароматные коржи из итальянского тёмного какао Заини, шоколадный крем-тянучка, шоколадный соус глассаж. Возможен декор фруктами или открытка. Топпинги: орехи, карамельная вишня в коньяке.

МОРКОВНЫЙ ТОРТ | 1 200 ₽ | кг

Минимальный вес - 1 кг

Ароматные морковные коржи с корицей, кардамоном и грецким орехом. Нежный сливочный крем из печёной моркови, сливочного сыра и сахарной пудры. Обсыпан обильно крошкой грецкого ореха и миндаля. Верх - идеально ровный крем, под открытку или фрукты.

ТИРАМИСУ | 1 500 ₽ | кг

Минимальный вес - 1 кг

Классический торт из лёгкого сливочного крема из итальянского сыра маскарпоне, пропитанных ароматным кофе и ликером Амаретто бисквитов Савоярди. Рекомендуемый топпинг – грильяж из ореха фундук с солёной карамелью, либо клубничное фламбэ. Верх торта присыпан чёрным итальянским какао Заини, возможен декор фруктами или открытка.

ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ ПАННА КОТТА | 1 500 ₽ | кг

Минимальный вес - 1,5 кг

Хрустящий кокосовый бисквит, малиновое желе, нежнейшее суфле из протертых ягод черники и сливок. Торт покрыт глянцевым глассажем, края обсыпаны кокосовой стружкой. Цвет глассажа может быть изменен по вашему желанию.



СИЦИЛИЙСКИЙ МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ | 1 600 ₽ | кг

Минимальный вес - 1,5 кг

Торт без единого грамма муки! Без глютена. Ароматные коржи из апельсина и миндаля. Сливочный крем из нежного сыра с нотой цитрусов. В меру сладкий, оригинальный. Наш фирменный торт, который ваши гости больше нигде не попробуют!

ЧИЗКЕЙК | 1 600 ₽ | кг

Вес только 1,5 кг

Классический чизкейк из нежного сливочного сыра на хрустящем корже из печенья. Рекомендуем фактурную архитектуру из сливок и открытку. А также топпинг - грильяж из фундука с солёной карамелью..