

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

*Для торта
не нужен
повод*



Морковный торт

Мягкий и пряный морковный бисквит с кусочками грецкого ореха в сочетании с нежным сливочным кремом из двух видов сыра – творожного и маскарпоне. По краям торт украшен крошкой бисквита, взбитыми сливками и пряными завитушками моркови. Просто находка для истинных ценителей морковных тортов!

ккал. / 1800р.

Торт "Ямайка"

Нежнейший трёхслойный торт для любителей тропиков. Основание торта - пропитанный бисквит с пудрой из миндаля. Сверху сливочно-кокосовый мусс с кокосовой стружкой и прослойкой из консервированного персика. Завершающий слой - сливочно-кокосовый мусс, украшенный свежим кумкватом, розмарином и кокосовой стружкой.

1кб. / 1950р.





Торт "Наполеон"

Любимая классика, уходящая корнями в детство. Хрустящее и пышное слоеное тесто в сочетании с заварным сливочным кремом на основе сгущенного молока. Оторваться невозможно!

ккал. / 1500р.

Шоколадный торт с вишней

Шоколада много не бывает! Торт на основе шоколадного бисквита, который тщательно пропитан вишневым сиропом с коньяком. Крем для торта выполнен из горького шоколада с вишней в коньяке. Сверху "Пьяная вишня" покрыта глянцем и декором из шоколадной глазури.

кг. / 1800р.





Медовый торт

Тонкие коржи для торта выпечены из теста на основе ароматного гречишного меда. В качестве прослойки выбран нежный сливочно-сметанный крем. "Медовый" украшен физалисом и декоративными элементами из шоколадной глазури. Идеальный вариант для любителей легких и непротиворечивых десертов.

к/л. / 1800р.

Тирамису

Всеми любимый нежнейший десерт родом из Италии, приготовленный по классическому рецепту. Бисквитный слой из печенья савоярди пропитан эспрессо в сочетании с ликером амаретто. Вторым слоем выложен мусс на основе сыра маскарпоне. Торт украшен какао и шоколадным твилем.

кб. / 1700р.





Чизкейк с белым шоколадом

Классический невыпечной чизкейк. На бисквитную основу с пудрой из миндаля выложен нежный крем из творожного сыра с белым шоколадом. Торт украшен безе, свежими ягодами голубики и декором из шоколадной глазури.

к.б. / 1950р.

Чизкейк "Нью-Йорк"

Классический американский десерт, который полюбился сладкоежкам во всем мире! Приготовлен по традиционному рецепту на основе из бисквитного теста и творожного сыра. Украшен "Нью-Йорк" свежим физалисом.

1кв. / 1850р.





Сметанник

Многослойный торт, приготовленный с любовью по домашнему рецепту.

Коржи на основе сгущенного молока и какао пропитаны сливочно-сметанным кремом. Сверху украшен густым слоем свежих ягод голубики.

ккал. / 2000р.

"Красный бархат"

Невероятно нежный торт, в котором ароматные бисквиты на основе оливкового масла, сметаны и какао сочетаются с легким сырным кремом. "Красный бархат" украшен вишневым соусом и декоративными элементами из шоколадной глазури.

1кг. / 1500р.



Легкий сметанный, яркий шоколадный, пряный морковный, классический сырный – таким может быть ваш торт! Мы с удовольствием приготовим для вас любимый десерт, который станет изюминкой и вкусным финальным аккордом любого праздника.

*заказ на любой торт, весом не более 2 кг – принимаем минимум за 24 часа

*заказ на торт с индивидуальным оформлением и торт весом свыше 2 кг – принимаем за 3 дня

*при заказе торта, мы попросим у вас предоплату 30%

В день рождения и еще 5 дней после – скидка 20% на любой торт из данного буклета

