



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

*для торта не нужен
йовог*



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!

1кг. / 2500р.



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 – мусс манго-маракуйя, украшенный свежим кумкватом, розмарином и кокосовой стружкой.

1кг. / 3500р.



Торт «Наполеон»

Любимая классика, уходящая корнями в детство.
Хрустящее и пышное слоёное тесто в сочетании
с заварным сливочным кремом.
Оторваться невозможно!

1кг. / 3500р.



Шоколадный торт с вишней

Шоколада много не бывает! Торт на основе шоколадного бисквита, который тщательно пропитан вишнёвым сиропом с коньяком. Крем для торта выполнен из горького шоколада с вишней в коньяке. Сверху торт покрыт глянсажем и декором из шоколадной глазури.

1кг. / 2500р.



Медовый торт

Тонкие коржи для торта выпечены из теста на основе ароматного гречишного мёда. В качестве прослойки выбран нежный сливочно-сметанный крем. «Медовый» торт украшен физалисом и декоративными элементами из шоколадной глазури. Идеальный вариант для любителей лёгких и неприторных десертов.

1кг. / 2500р.



Тирамису

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

1кв. / 3500р.



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.

1кг. / 2500р.



Чизкейк «Нью-Йорк»

Классический американский десерт, который полюбился сладкоежкам во всём мире! Приготовлен по традиционному рецепту на основе из бисквитного теста и творожного сыра.

Украшен «Нью-Йорк» свежим физалисом.

1кг. / 2500р.



Сметанник

Многослойный торт, приготовленный с любовью по домашнему рецепту.

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

1кг. / 3500р.



«Красный бархат»

Невероятно нежный торт, в котором ароматные бисквиты на основе оливкового масла, сметаны и какао сочетаются с лёгким сырным кремом. Торт «Красный бархат» украшен вишнёвым соусом и декоративными элементами из шоколадной глазури.

1кг. / 2500р.

Лёгкий 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 2 суток.

*Заказ на торт с индивидуальным оформлением и торт весом свыше 2 кг принимаем за 3 суток.

*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.

