



Príchute na Vaše tortičky na želanie

KORPUSY

Vanilkový
Čokoládový
Orechový
Mandľový
Kokosový
Makový
Korpusy sa dajú vzájomne kombinovať

POŤAHOVÉ HMOTY A POLEVY

Čokoláda horká 52%
Čokoláda biela
Čokoláda hnedá
Ganache z hnedej čokolády
Ganache z bielej čokolády
Ganache z bielej čokolády – farbenej potravinárskou farbou
Poťahovacia hmota /náhrada marcipánu/

PLNKY

Mascarpone –smotanová
Tvarohovo-vanilkovo smotanová
Jogurtovo-smotanová
Parížsky krém smotanový
Vanilková
Čokoládová

Karamelová
Orechová
Citrónová
Kokosová
Gaštanová
Punčová

Plnky sa dajú vzájomne kombinovať, s možnosťou pridania čerstvého ovocia podľa dostupnosti – maliny, jahody, čučoriedky, višne, banán, lesná zmes

OBLÚBENÉ KOMBINÁCIE

Čokoládový korpus – čokoládový krém, maliny, jahody
Čokoládový korpus – čokoládový krém, banán, višne
Čokoládový korpus – čokoládový krém, vanilkový krém
Čokoládový korpus – čokoládový krém, kokosový krém
Čokoládový korpus – gaštanový krém
Čokoládový korpus – mascarpone smotanový krém + ovocie
Čokoládový korpus – tvarohovo čokoládový krém

Vanilkový korpus – citrónový krém
Vanilkový korpus – mascarpone smotanový krém + ovocie
Vanilkový korpus – čokoládový krém+ovocie
Orechový korpus – čokoládový krém, višne, maliny
Orechový korpus – orechový krém, karamelový krém
Orechový korpus – vanilkový krém

NEPREHLIADNITE

Pri výbere torty netreba zabúdať na to, že každá torta si vyžaduje individuálny čas prípravy a samotnej realizácie.
Všetky moje tortové dekorácie, figúrky, kvety, sú jedlé, vytvárané ručne.

Okrem tort na želanie s jedlými kvetmi a dekoračnými kvetmi.

K celkovej cene torty je pripočítaná cena zdobenia, v závislosti od jej náročnosti.