

Menu Tortów w stałej sprzedaży

Egzotyczne i Owocowe

- **Mango-Marakuja** Ten tort to idealne połączenie słodczy dojrzałego mango i rześkiej, tropikalnej marakui, zatopione w lekkim, kremowym musie.
 - **Malinowy z białą czekoladą** To pyszne połączenie słodkiej, kremowej białej czekolady i soczystych, lekko kwaskowych malin, które tworzą idealnie zrównoważony smak. Jest to elegancki, owocowy tort, w którym słodycz i świeżość pięknie się uzupełniają.
-

Klasyczne i Kremowe

- **Tiramisu** To słynny włoski smak, gdzie puszysty biszkopt jest obficie nasączony mocną kawą z dodatkiem likieru amaretto, a następnie przełożony kilkoma warstwami lekkiego, jedwabistego kremu z serka mascarpone. Całość obficie oprószona gorzkim kakao, co nadaje mu wytrawny i wyrafinowany charakter.
 - **Mascarpone** Ten wykwintny tort łączy kremową delikatność serka mascarpone i śmietanki z aromatycznymi, prażonymi jabłkami z cynamonem. Sercem masy jest bogata i aksamitna baza, w której rozpuszczona biała czekolada spotyka się z żółtkami, nadając całości niezwykle gładką konsystencję i głębię smaku. To idealne połączenie owocowej świeżości i słodkiej elegancji, zamknięte w jednej kremowej całości.
 - **Marcepanowy** Ten elegancki tort to hołd dla migdałowego smaku. Delikatny biszkopt łączy się tu z aksamitnym kremem marcepanowym, wzbogaconym nutą migdałów. Jest to wytrawny, ale jednocześnie słodki deser o wyrafinowanym aromacie, idealny dla konosatorów klasycznych smaków.
-

Czekoladowe i Intensywne

- **Węgierski (krem)** Ten tort to czekoladowa uczta z mocnym akcentem! Składa się z wilgotnego, kakaowego biszkoptu, przełożonego intensywnym kremem czekoladowym i dużą ilością wiśni nasączonych alkoholem. Jest to bogaty i sycący deser, który łączy w sobie głęboką słodycz czekolady z kwaskowo-alkoholową nutą wiśni.
- **Marczello (krem)** To super-czekoladowy tort, stworzony na bazie wysokiej jakości belgijskiej czekolady. Ma dużo wilgotnego biszkoptu i bardzo dużo kremu czekoladowego. W środku znajdziesz słodkie rodzyнки i chrupiące orzechy włoskie. Jest słodki, intensywny i niezwykle sycący.

- **Czarnolas** To klasyka elegancji – intensywnie czekoladowy biszkopt, obficie nasączony ponczem, przełożony lekką, puszystą bitą śmietaną, czekoladowym ganache i warstwami soczystych, kwaskowych wiśni. Całość tworzy idealną, kontrastową harmonię smaków, która jest jednocześnie delikatna i zaskakująco wyrazista.
 - **Amadeusz** Ten tort to symfonia intensywnej, szlachetnej belgijskiej czekolady, której głębia smaku jest idealnie przełamana wyrazistą, orzeźwiającą nutą czarnej porzeczki. Ciesz się wyrafinowanym połączeniem, które jest jednocześnie eleganckie i zaskakująco lekkie.
-
-

✨ Do zamówienia dodatkowe smaki tortów.

- **Truskawkowy** Klasyka w najlepszym wydaniu: delikatny biszkopt połączony z puszystą, lekką bitą śmietaną oraz całą masą dojrzałych, aromatycznych truskawek. To elegancki, świeży i idealnie wyważony deser, który pasuje na każdą uroczystość.
- **Bezowy** To spektakularny deser, w którym kruche, idealnie chrupiące bezy przełożone są lekką chmurką bitej śmietany i serka mascarpone. Całość wieńczy wyrazista, kwaskowa czarna porzeczka tworząca niezapomnianą grę słodczy i orzeźwienia.
- **Jagodowy** Ten torcik to zachwycające połączenie delikatnego biszkoptu z puszystą, lekką bitą śmietaną, wzbogacone sową porcją soczystych i aromatycznych jagód. Świeży, leśny i bajecznie prosty w smaku deser, który pasuje na każdą okazję.
- **Rafaello** To wyjątkowo lekki i luksusowy torcik, gdzie puszysta śmietana stanowi bazę połączoną z intensywnym smakiem prażonego na maśle złocistego kokosa. Jest to słodki, aksamitny deser o tropikalnej nucie, który rozpływa się w ustach.
- **Pistacjowy** Ten torcik to esencja smaku: delikatny biszkopt przełożony puszystą bitą śmietaną, wzbogacony intensywnym, orzechowym smakiem najwyższej jakości kalifornijskich pistacji. To wyrafinowany, elegancki i luksusowo kremowy deser o naturalnym, głębokim aromacie.
- **Mokka Variegato z pomarańczą (jubileuszowy)** To wyjątkowy, warstwowy tort, który harmonijnie łączy głęboki aromat kawy mokka z jasną, słoneczną świeżością pomarańczowego variegato. Jest to jubileuszowy deser o aksamitnej teksturze i eleganckim smaku, stworzony, by uświetnić każdą ważną chwilę.

- **Toffi** To bogaty i kremowy tort, w którym słodycz gęstego sosu toffi idealnie łączy się z chrupiącą prażynką otuloną delikatną białą czekoladą. Jest to niezwykle sycący, aksamitny deser, który zachwyca intensywnym, karmelowym smakiem i zaskakuje teksturą.
- **Orzechowy** To wytrawny i elegancki tort, który bazuje na intensywnym smaku prażonych orzechów włoskich połączonych z puszystą, lekką bitą śmietaną. Jest to klasyczny deser o bogatym aromacie, charakteryzujący się wilgotną strukturą i głębokim, orzechowym smakiem.
- **Wiśniowy** To klasyczny i orzeźwiający tort, który łączy puszysty biszkopt z lekką bitą śmietaną i obfitą warstwą soczystych wiśni z syropu, które dodają deserowi słodyczy i wilgoci. Jest to idealnie zbalansowany wypiek, w którym owocowa nuta doskonale dopełnia lekką śmietanową konsystencję.