- **Торты 1000р/кг**
- ▶ Цены действуют на торты с
 <u>базовым дизайном.</u>
 Персональный дизайн (пряники, сахарная печать, фигурки из мастики, ягоды вне сезона)
 возможен, стоимость
 рассчитывается индивидуально
- Доставка согласно стоимости такси



Шоколадно-кофейный бисквит, орешки в карамели, кофейный крем «Шантильи»

Пряно-шоколадные коржи, пропитанные вишневым сиропом с кусочками вишни, бархатный сметанный крем с шоколадом.

Шоколадный или ванильный бисквит и воздушный йогуртовый крем. Можно добавить ягоды (вишня/малина) или кусочки фруктов (ананас персик) в крем

Сочный бисквит цвета красного бархата с легким шоколадным вкусом и кусочками вишни в сочетании с кремом на основе крем чиз и сливок

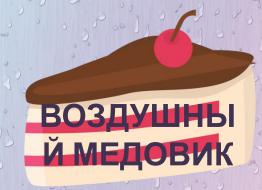


Сливочные коржи, нежный крем с маскарпоне, вишневое конфи

Воздушный шоколадный бисквит, жареные орешки с карамелью, сырный крем

Миндальный бисквит пропитанный легким сиропом, нежный кокосовый крем

Шифоновый воздушный бисквит, пропитанный клубничным сиропом. Прослойка из клубничного мусса, сверху - нежнейший крем чиз



Медовый бисквит с молочной пропиткой, сметанный крем, начинка из сухофруктов (чернослив и/или курага), покрытый сырным кремом



Невероятно нежный торт, в котором пористые бисквитные коржи на сгущенном молоке соединяются в одно целое с невесомым сливочным кремом и превращаются в пушистое облако, которое буквально тает во рту



Апельсиновый бисквит пропитанный легким сиропом, шоколадная начинка, ганаш на сливках