

# zach cian ki.



## TORTY KLASYCZNE



śr. 18 cm  
6-8 porcji

śr. 22 cm  
12-16 porcji

śr. 26 cm  
14-18 porcji

### MALINOWY

jasny biszkopt + krem z białej czekolady  
+ domowa konfitura malinowa

jajka, cukier, mąka pszenna, malina, biała czekolada,  
mascarpone, śmietanka 30%, masło, sól, proszek  
do pieczenia, (opcjonalnie żelatyna)

240 zł

270 zł

290 zł

### PALONA BIAŁA CZEKOLADA

jasny biszkopt + krem z palonej białej  
czekolady + chrupiąca warstwa  
z owoców leśnych

jajka, mąka pszenna, cukier, śmietanka 30%, mascarpone,  
owoce leśne, masło, sól, proszek do pieczenia,  
(opcjonalnie żelatyna)

250 zł

280 zł

300 zł

### TRUSKAWKOWY

jasny biszkopt z klasycznym kremem  
ze śmietany + domowa konfitura  
truskawkowa + chrupka z truskawkami

jajka, mąka pszenna, cukier, śmietanka 30%, mascarpone,  
truskawki, płatki kukurydziane, kakao, masło, sól, proszek  
do pieczenia, (opcjonalnie żelatyna)

240 zł

270 zł

290 zł

### KARMEŁ Z CZEKOLADĄ

czekoladowy biszkopt + kremem  
czekoladowym + karmelowa chrupka

jajka, mąka pszenna, cukier, orzechy laskowe, śmietanka  
30%, mascarpone, masło, sól, proszek do pieczenia,  
(opcjonalnie żelatyna)

250 zł

280 zł

300 zł

### SŁONY KARMEŁ

jasny biszkopt + krem śmietanowy  
+ krem karmelowy + orzechy w karmelu

jajka, cukier, mąka pszenna, malina, biała czekolada,  
mascarpone, śmietanka 30%, masło, sól, proszek  
do pieczenia, (opcjonalnie żelatyna)

250 zł

280 zł

300 zł

### KOKOS Z MANGO

jasny biszkopt + krem kokosowy + mango  
+ chrupka z kokosa

jajka, mąka pszenna, cukier, wiórki kokosowe, pasta  
kokosowa, śmietanka kokosowa, śmietanka 30%,  
mascarpone, mango, masło, sól, proszek do pieczenia,  
(opcjonalnie żelatyna)

240 zł

270 zł

290 zł

### PISTACJA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

jasny biszkopt + krem pistacjowy  
+ krem z białej czekolady + chrupka  
pistacjowa + domowa konfitura z malin

jajka, cukier, mąka pszenna, śmietanka 30%, mascarpone,  
pistacja, malina, biała czekolada, masło, sól,  
proszek do pieczenia, (opcjonalnie żelatyna)

270 zł

300 zł

320 zł

### CZEKOLADOWY

czekoladowy biszkopt z kremem śmie-  
tankowym i czekoladowym + konfitura  
wiśniowa + chrupka czekoladowa

jajka, mąka pszenna, kakao, śmietanka 30%, mascarpone,  
wiśnie, płatki kukurydziane, czekolada gorzka, czekolada  
mleczna, masło, sól, proszek do pieczenia,  
(opcjonalnie żelatyna)

240 zł

270 zł

290 zł

### CYTRYNOWY

jasny biszkopt + krem z białej czekolady  
+ krem cytrynowy + chrupka bezowa

jajka, cukier, mąka pszenna, biała czekolada, śmietanka 30%,  
mascarpone, cytryny, sól, proszek do pieczenia,  
(opcjonalnie żelatyna)

240 zł

270 zł

290 zł

Standardowo w tych tortach używamy żelatyny - daj znać, jeśli wolisz bez!  
A może chcesz tort bez glutenu (+20 zł) albo bez cukru (+20 zł)?



# zach cian ki.



## TORTY WEGAŃSKIE



śr. 18 cm  
6-8 porcji

śr. 22 cm  
12-16 porcji

śr. 26 cm  
14-18 porcji

### ŚMIETANKOWY Z OWOCAMI

jasny biszkopt + kremem na bazie roślinnej śmietanki + krem owocowy; w środku mnóstwo owoców + ewent. orzechów

mąka pszenna, cukier, mleko sojowe, śmietanka kokosowa lub roślinna, owoce, orzechy, olej, sól, soda, proszek do pieczenia

250 zł

280 zł

300 zł

### CZEKOLADOWY Z OWOCAMI

ciemny biszkopt + krem czekoladowy na bazie daktyli + krem owocowy

mąka pszenna, cukier, kakao, daktyle, owoce, mleko sojowe, olej, śmietanka kokosowa/roślinna, czekolada gorzka, proszek do pieczenia, soda, sól

250 zł

280 zł

300 zł

### CZEKOLADOWO-ORZECHOWY (bez glutenu)

bezglutenowy biszkopt czekoladowy (na bananach) + mocno orzechowy krem

mąka migdałowa, mąka ryżowa, skrobia ziemniaczana, olej, banany, orzechy laskowe, czekolada gorzka, mleko sojowe, cukier, olej kokosowy, sól, proszek do pieczenia, soda

250 zł

280 zł

300 zł

### KOKOSOWY

czekoladowy biszkopt + kremem czekoladowym + karmelowa chrupka

mąka pszenna, cukier, mleko sojowe, śmietanka kokosowa, pasta kokosowa, wiórki kokosowe, olej, proszek do pieczenia, sól, soda

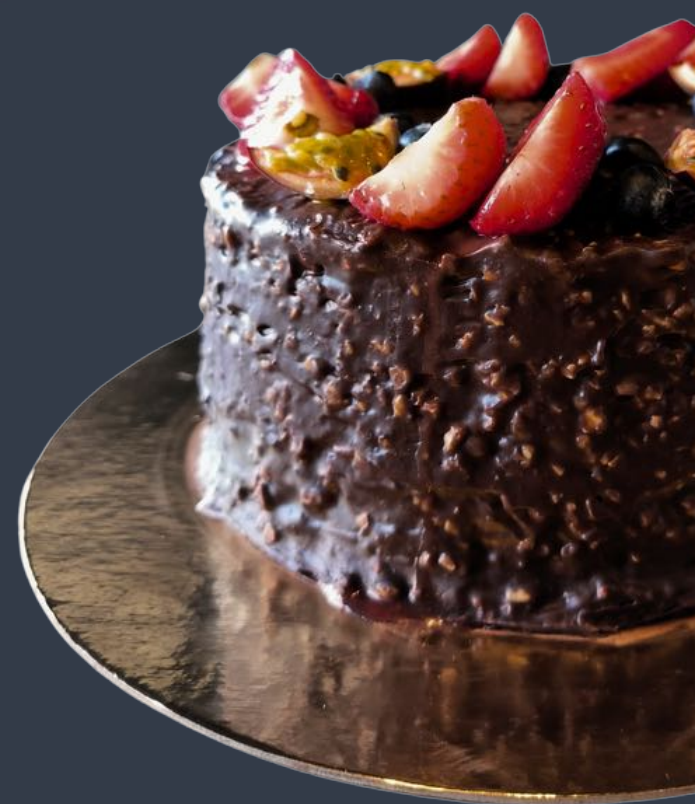
250 zł

280 zł

300 zł

Wyglądają jak torty, smakują jak najpyszniejsze ciasta. Przystarajamy je owocami, orzechami, płatkami kwiatów.

Jeśli masz inny pomysł - pogadajmy!



# zachcianki.