

«Snickers»

Gęsty, czekoladowy biszkopt
z domowym karmelem
i kremem do wyboru

150 zł za 1 kg



«Truskawkowy»

Waniliowy biszkopt
z truskawkową konfiturą
i lekkim, śmietankowym kremem

145 zł za 1 kg



«Nocny Nowy Jork»

Czekoladowy biszkopt
z praliną z masy krówkowej,
kremem czekoladowym
i klasycznym cheesecakiem
nowojorskim

145 zł za 1 kg



«Mleczna dziewczynka»

Puszyste blaty na
skondensowanym mleku
i śmietankowym kremie

135 zł za 1 kg



„Czarny Las”

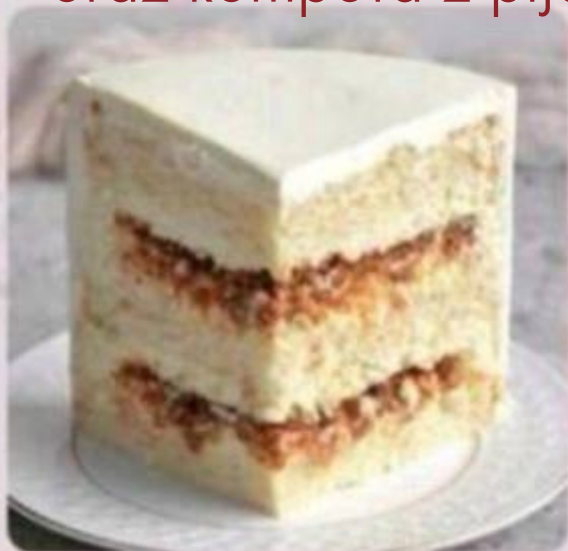
Wilgotne czekoladowe
biszkopcy,
nasączone wiśniowym sosem z
rumem,
krem śmietankowo-serowy
oraz kompotu z pijanej wiśni.



155 zł za 1 kg

„Raffaello”

Biszkopt waniliowy,
krem śmietankowy na białej
czekoladzie
i mleku skondensowanym,
z dodatkiem wiórków
kokosowych
oraz karmelizowanych migdałów.



160 zł za 1 kg

„Czekoladowy z suszonymi śliwkami i orzechami”

Biszkopt czekoladowy,
lekki krem śmietanowy,
suszone śliwki
oraz prażone orzechy włoskie.



160 zł za 1 kg

160 zł za 1 kg

Trzy czekolady” Czekoladowy
spód
oraz trzy warstwy musu
na bazie:

1. czekolady gorzkiej,
2. czekolady mlecznej
3. czekolady białej.



„Miodownik”

Cienkie, miodowe blaty z kremem śmietankowo-maślanym.

Możliwe dodatki:

orzechy, suszone śliwki, morele suszone.



135 zł za 1 kg

„Trufla”

Biskopt czekoladowy, krem-mus na bazie czekolady gorzkiej, mlecznej i białej.



160 zł za 1 kg

„Czerwony aksamit”

Wilgotne, prawdziwie aksamitne blaty z delikatnym czekoladowym posmakiem, o intensywnym czerwonym kolorze, z lekkim kremem serowym.



160 zł za 1 kg

„Ferrero Rocher”

Wilgotny biskopt czekoladowy oraz krem z dodatkiem Nutelli.

155 zł za 1 kg

