




## ТОРТЫ

ВИД НАЧИНКИ	Стоимость, рублей		
	Декор ягоды и шоколад	Декор мастика + печать на сахарной бумаге	Декор сливки + шоколад
<b>Баварский торт</b> - легкий малиновый мусс на тончайшем бисквите с кремом из сливок и белого шоколада 1 кг	 1600	 1400	 1350
<b>Карамельный торт</b> - нежный карамельный мусс на тонком бисквите с хрустящей прослойкой из шоколада 1 кг	1750	1550	1500
<b>Медовый торт</b> - воздушные медовые коржи пропитанные нежнейшим сметанным кремом 1 кг	1600	1400	1350
<b>Творожный торт</b> - воздушный творожный мусс с тонкой шоколадной прослойкой на пропитанном швейцарском бисквите 1кг	2150	2000	1950
<b>Тирамису торт</b> - классический крем на основе сыра маскарпоне с шоколадным бисквитом пропитанным кофейным сиропом и ликером калуа 1 кг	2150	2000	1950
<b>Торт банановый с шоколадом</b> 1 кг	1600	1400	1350
<b>Чиз-кейк</b> - классический десерт приготовленный в печи с мягким сыром на тонком бисквите 1 кг	2150	2000	1950
<b>Шоколадный торт с вишней</b> - сочетание шоколадного крема и шоколадной глазури с вишневым желе на двойном шоколадном бисквите 1кг	1600	1400	1350

\*Стоимость тортов с индивидуальным дизайном рассчитывается по запросу

