

PRINCESSTÅRTA

Finns i str. 8/12/16 bitar

Marsipantårtan som alla någon gång har smakat!

God kokt vaniljkräm blandas med grädde som sedan läggs mellan sockerkaksbottnar. Hela tårtan täcks med marsipan och dekorerar med marsipanros.

Finns i färgerna: grön, rosa, blå, vit, röd. Fråga efter andra färger.



BLUE DREAM

Finns i str. 8/12/16 bitar

Som en prinsesstårta, fast i denna finns även ett lager med god blåbärssylt. Hela tårtan täcks med blå marsipan som sedan öppnas och under ligger en bricka vit marsipan som dekorerar med marsipanros.



WHITE LADY

Finns i str. 8/16 bitar

Chokladmoussetårta med marsipan! Kokt vaniljkräm blandas med grädden och chokladtryffel. Moussen läggs mellan chokladbottnar. Tårtan täcks sedan med vit marsipan och dekorerar med kakao samt en marsipanros



FRUKTTÅRTA

Finns i str. 8/12/16 bitar

En fruktig tårta utan grädde!

Kokt vaniljkräm läggs mellan sockerkaksbottnar.

Hela tårtan täcks med säsongens frukt och gelé.

Dekoreras med puffat ris runt om kanterna.





HALLONTÅRTA

Finns i str. 8/12 bitar

Hallongrädde som varvas med sockerkaksbottnar.

Toppas med härliga syrliga hallon och fruktgele.

Sidorna är täckta med rostade hasselnötter.

TRYFFELTÅRTA

Finns i str. 8/12/16 bitar

En tårta för dig som gillar choklad!

Chokladmousse läggs mellan sockerkaksbottnar.

Garneras med hyvlad mörk choklad, kakao, chokladkvadrater samt marsipanros



WHITE DREAM

Finns i str. 8/12/16 bitar

Kokt vaniljkräm blandas med grädde och läggs mellan sockerkaksbottnar tillsammans med

hallonsylt. Hela tårtan täcks med äkta belgisk vit choklad, samt marsipanros

BELGISK CHOKLADTÅRTA

Finns i str. 8/12 bitar

Lyxig choklادتårta bakad utan tillsatt mjöl.

Smaken av belgisk choklad och smör är det som ger denna tårta dess karaktär.



GRÄDDTÅRTA

Finns i str. 8/10/12/16/20 bitar

En tårta med mycket grädde!

Hallonsylt, vaniljkräm samt grädde läggs mellan sockerkaksbottnar. Tårtan dekoreras med antingen hallon, blåbär eller jordgubbar och gelé!

(Jordgubbar kan endast fås under sommarsäsong)

CHOKLADMOSSE

Finns i str. 8/12 bitar

Len chokladmousse som varvas med chokladsockerkaka och vaniljkräm. Tårtan dekoreras med en chokladspiegel.

Vill man ha extra dekor kan detta göras mot ett extra tillägg.



PASSIONSMOSSE

Finns i str. 8/12 bitar

Passionsmousse gjord av solmogna passionsfrukter grädde och italiensk maräng, sagolikt fluffig. Varvas med sockerkaka. Dekoreras med en fruktspiegel. Extra dekor går att ordna mot ett extra tillägg



SVART VINBÄRSMOSSE

Finns i str. 8/12 bitar

Lagom syrlig och len Svartvinbärsmousse som varvas med sockerkaka gör denna tårta lika god som vacker.

Garneras med en svartvinbärsspiegel. Den kan dekoreras mer mot ett extra tillägg



CHEESECAKE

Blåbär/Hallon/Passion

Finns i en storlek, 10-12 bitar

Fyllningen består av bl.a. kesella och lätt crème fraîche som läggs ovanpå en botten av digestivekex.

Ovanpå ligger en spegel av gelé.



MOROTSKAKA

Finns i en storlek, 10-12 bitar

Rivna färska morötter blandas med en typ av mjuk pepparkaka. Toppingen består av philadelphia, smör, florsocker och citron.



KÄRLEKSMUMS

Finns i en storlek, 10-12 bitar

En mörk mjuk chokladkaka med chokladglasyr som toppas med kokos.



KLADDKAKA

Finns i en storlek, 10-12 bitar

En riktig klassiker!

En kladdig chokladkaka med hög kakaohalt som glaseras med en chokladhonungsglasyr.



AMERICAN BROWNIE

Finns i en storlek, 10-12 bitar

Saftig chokladkaka med valnötter och hasselnötter.

Chokladglasyr på toppen.

