

Cremetorten



29,00

1. Schokocreame

Mürbeteigboden, Schokoböden mit angedickten Kirschen belegt. Mit feiner Schokocreame gefüllt und mit dunkler Schokolade überzogen. Mit Schokoraseln und Buttercreme Tupfen und Kaiserkirschen verziert.

- Kaiserkirschen mit Farbstoff -

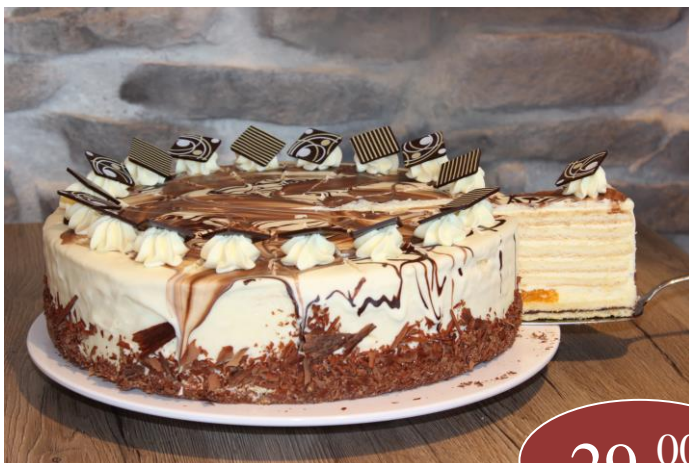


29,00

2. Sachertorte

Mürbeteigboden, saftige Schokoböden mit Rum getränkte und fruchtiger Aprikosenmarmelade gefüllt, mit dunkler Schokolade überzogen. Mit Schokoladenraseln und Schokoladenornamenten verziert.

- mit Alkohol -



29,00

3. Amaretto-Orange

Mürbeteigboden, helle Biskuitböden getränkt mit Orangenwasser und mit Mandarinen belegt. Mit Amaretto-Orangencreme gefüllt. Verziert mit heller und dunkler Schokolade am Rand mit Schokoraseln. Gekrönt mit Buttercreme Tupfen und Schokoladenornamenten.

- mit Alkohol -



4. Frankfurter-Creme Kranz

Biskuitböden mit Buttercreme und fruchtiger Preiselbeermarmelade. Knuspriger Krokant und Buttercreme Tupfen mit Kirschen als Dekor bilden den krönenden Abschluss.

29,⁰⁰

- Kaiserkirschen mit Farbstoff -



5. Nußcreme

Mürbeteigboden, helle Tortenböden mit Nußcreme gefüllt. Oben mit Schokolade überzogen und mit gerösteten Nüssen bestreut. Verziert mit Buttercreme Tupfen und gerösteten Nüssen.

29,⁰⁰

6. Irish Cremetorte

Mürbeteigboden, dunkle Biskuitböden, getränkt mit Irish-Wasser. Mit Buttercreme und Vollmilch-Schokotropfen gefüllt. Oben mit heller und dunkler Schokolade sowie Buttercremetupfen und Schokoladenornamenten verziert. Ummantelt mit Vollmilchschokoladenraspel.

29,⁰⁰

- mit Alkohol -



7. Mango-Maracuja-Creme

Mürbeteig- und Biskuitböden mit Buttercreme Mango-Maracuja, Pfirsich-Aprikosen-Kompot und weißer Schokolade. Verziert mit knusprigem Krokant und Buttercreme Tupfen mit Dekor.

29,⁰⁰



8. Rote Beerencreme

Mürbeteig- und dunkler Biskuitböden mit 4-Frucht Buttercreme und weißer Schokolade. Verziert mit knusprigem Krokant, Schokoladenraspeln und Buttercreme Tupfen mit Dekor.

29,⁰⁰
