**CIASTA**

| **Rozmiar i szacowana waga** |
| --- |
| Nazwa | Cena za kg | 16cm | 21cm | 27cm / 20x30cm |
| **Brownie** na belgijskiej ciemnej czekoladzie z kremem mascarpone i owocami(malina,borówka). Bezglutenowe | 72zł | 0,8-1,2kg | 1,5-2kg | 2,5-3kg |
| **Fudge Cake**  z belgijskiej ciemnej czekolady 1. warstwa pieczona wilgotna mocno czekoladowa2. Delikatniejszy mus czekoladowy. Bezglutenowe | 68zł | 0,8-1kg | 1,4-1,8kg | 2,2-2,8kg |
| **Szarlotka** spód i boki z ciasta kruchego wypełnione kawałkami jabłek podsmażanych na maśle z wanilią i cynamonem, góra pokryta kruszonką  | 56zł | 1kg | 2kg | 3kg |
| **Ciasto marchewkowe** wilgotne ciasto z bakaliami i cynamonem wykończone kremem mascarpone | 56zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |
| **Galaretka z malinami** spód jasny biszkopt z warstwą białej praliny, krem śmietankowy, góra z malinami w galaretce | 58zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |
| **Beza Dakłas** chrupiąca z zewnątrz i miękka w środku beza z dodatkiem zmielonych migdałów, orzechów włoskich oraz daktyli przełożona kremem karmelowym. Bezglutenowe | 72zł | 0,6-0,8kg | 1-1,3kg | 1,6-2kg |
| **Beza Pavlova** chrupiąca z zewnątrz i miękka w środku beza wypełniona kremem mascarpone i obłożona owocami. Bezglutenowe | 72zł | 0,6-0,8kg | 1-1,3kg | 1,6-2kg |

**SERNIKI**

| **Rozmiar i szacowana waga** |
| --- |
| Nazwa | Cena za kg | 16cm | 21cm | 27cm / 20x30cm |
| **Biała Czekolada-Malina**- chrupiący spód z kruszonki, następnie masa sernikowa z białą czekoladą, malinami i wanilią, całość zakończona ganaszem i płatkami z białej czekolady | 72zł | 1kg | 2kg | 3kg |
| **Tradycyjny**- klasyczny pieczony, puszysty tradycyjny sernik posypany cukrem pudrem | 58zł | 0,8-1kg | 1,4-1,8kg | 2,2-2,8kg |
| **Oreo**- sernik na zimno na spodzie z pokruszonych ciastek czekoladowych, zmasą śmietankową z kawałkami ciastek oreo, posypany kakao i udekorowany ciasteczkami | 64zł | 1kg | 2kg | 3kg |
| **Mango**-**Kokos** chrupiący spód z orzechów laskowych, delikatna masa z mascarpone i kokosem zakończona galaretką z puree mango | 72zł | 0,8-1kg | 1,8-2kg | 2,8-3kg |
| **Pomarańczowo Czekoladowy**- ciasteczkowy czekoladowy spód i boki w środku sernikpomarańczowy zakończony czekoladową polewą i płatkami czekolady | 64zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |
| **Słony Karmel**- ciasteczkowy czekoladowo-orzechowy spód i boki w środku sernikkarmelowy całość zakończona karmelem i migdałami | 66zł | 0,9kg | 1,5kg | 2,5kg |

**TARTY**

| **Rozmiar i szacowana waga** |
| --- |
| Nazwa | Cena za kg | 18cm | 28cm  |
| **Jogurtowa** na kruchym spodzie z maślanym kremem z czarnej porzeczki i genaszem z białej czekolady i jogurtu naturalnego, pokryta owocami, cukrem pudrem i srebrnymi skałkami | 72zł | 0,8kg | 2kg |
| **Orzech laskowy-Owoce leśne Vegan** na kruchym czekoladowym spodzie z zapieczoną masą migdałową, kremem z orzecha laskowego i nadzieniem z owoców leśnychWegańska. | 72zł | 1kg | 2,7kg |
| **Mango-Truskawka Vegan** na kruchym spodzie, w środku warstwa truskawek, następnie biszkopt kokosowy, całość wykończona kremem z mango i marakui. Wegańska. | 72zł | 1kg | 2,5kg |
| **Migdał-rabarbar** na kruchym spodzie wypełniona masą ze zmielonych migdałów z amaretto. Wykończona rabarbarem, płatkami migdałowymi, kruszonką i cukrem pudrem | 72zł | 0,8kg | 2kg |
| **Biała czekolada-granat** na ciasteczkowym czekoladowym spodzie wypełniona musem zbiałej czekolady z dodatkiem limonki i obsypana granatem | 68zł | 0,8kg | 2kg |
| **Cytrynowa** na kruchym spodzie z zapiekanym kremem cytrynowym pokryta przypalaną włoską bezą | 64zł | 0,7kg | 1,7kg |
| **Pralinowa** na spodzie z ciemnej belgijskiej czekolady z warstwą ciemnej praliny posypana kakao | 66zł | 1kg | 2,2kg |
| **Banan-Jagoda Vegan** na kruchym czekoladowym spodzie z kremem z jagód i musem bananowymWegańska. | 72zł | 0,9kg | 2,2kg |
| **Tarty słone (quiche)** smaki:-szpinak, pomidorki cherry, feta-grilveg, kozi ser-por, brie-por, łosoś koper-cukinia, kozi ser | 72zł | Niska 1,6kgWysoka 2,7kg |

**TORTY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| http://slodka-strefa.pl/wp-content/uploads/2017/11/obwodblack.png | * 16cm (ok. 1kg)
* 21cm(ok. 1,6-1,8kg)
* 24cm(ok. 2,3-2,5kg)
* 27cm(ok.2,6-2,9kg)
* 30cm(ok.3,2- 3,8 kg)
 |  | http://slodka-strefa.pl/wp-content/uploads/2017/11/obwodprostokont.png | * 60x40cm ok 13kg
* 45x35cm ok 9kg
* 40x30cm ok 6,5kg
* 35x25cm ok 4,5kg
 |

| Nazwa i opis | Cena za kg |
| --- | --- |
| **Różany** spód biszkopt truskawkowy, genasz z białej czekolady i lawendy, mus z białej belgijskiej czekolady i płatków róży, oraz wkładka z truskawki, pokryty jasnoróżową polewą lustrzaną  | 88zł |
| **Whisky** biszkopt czekoladowy nasączony whisky, genasz z ciemnej czekolady oraz mus z mlecznej czekolady i whisky, pokryty brązową polewą lustrzaną | 94zł |
| **Pistacja-Marakuja-Truskawka** spód biszkopt truskawkowy z warstwą białej praliny, mus z białej belgijskiej czekolady i pistacji, oraz wkładką z marakujowej panna cotty, pokryty zieloną polewą lustrzaną | 98zł |
| **Malibu** biszkopt migdałowy nasączony malibu z warstwą praliny kokosowej, musem z białej belgijskiej czekolady i malibu, oraz wkładką z konfitury z kawałkami mango, pokryty białą polewą lustrzaną i jadalnym złotem | 88zł |
| **Mango-Marakuja** spód biszkopt migdałowy z warstwą truskawkowej praliny, musem z białej belgijskiej czekolady mango i marakui, oraz wkładką z jagód pokryty jasno żółtą polewą | 88zł |
| **Orzech Laskowy-Mleczna Czekolada-Porzeczka** spód biszkopt orzechowy z warstwą praliny z orzechem laskowym, musem na bazie mlecznej belgijskiej czekolady i orzecha laskowego oraz wkładką z kremu maślanego z czarnej porzeczki, pokryty brązową polewą lustrzaną | 88zł |
| **Biała czekolada**-**Truskawka** spód biszkopt migdałowy z warstwą białej praliny, musem z białej belgijskiej czekolady oraz wkładką z gotowanych truskawek, pokryty białą polewą lustrzaną | 86zł |
| **Czekolada 80%**-**Wiśnia** spód czekoladowy biszkopt nasączonym wiśniówką z warstwą ciemnej praliny, musem z ciemnej 80% belgijskiej czekolady oraz wkładką z wiśni, pokryty ciemną polewą lustrzaną | 86zł |
| **Rozmaryn-Palone masło-Malina/Jagoda** spód jasny biszkopt nasączony palonym masłem z warstwa białej praliny, musem z białej belgijskiej czekolady i rozmarynu oraz wkładką z malin i jagód, pokryty białą polewą | 88zł |