

# Słodki Bez

Ul. Hoża 54, Warszawa

## Torty bez dodatku cukru, wegańskie, z mąk bezglutenowych

<b>Czekoladowy</b>	<b>A</b>	czekoladowy biszkopt nasączony kawą, krem czekoladowy z kawałkami gorzkiej czekolady, plasterki banana (opcjonalnie), polewa z gorzkiej czekolady
<b>Rafaello</b>	<b>A</b>	kokosowy biszkopt nasączony mlekiem migdałowym, krem ze śmietanki kokosowej z migdałami, bezcukrowa konfitura truskawkowa, płatki migdałowe
<b>Rocher</b>	<b>A</b>	biszkopt kakaowy z orzechami laskowymi, nasączony mlekiem orzechowym, czekoladowy krem na bazie orzechów laskowych, prażone orzechy laskowe, ganache czekoladowy
<b>Kawowo-czekoladowy</b>	<b>B</b>	Czekoladowy biszkopt nasączony kawą, waniliowy krem z nerkowców, bezcukrowa konfitura wiśniowa, ganache czekoladowy
<b>Snickers</b>	<b>B</b>	kakaowy biszkopt, krem waniliowy z masłem z nerkowców, karmel z bananami i masłem orzechowym, prażone orzechy arachidowe, gorzka czekolada
<b>Czarno-biały</b>	<b>B</b>	kakaowy biszkopt z dodatkiem mąki migdałowej, nasączony wodą kokosową z rumem, pralina orzechowa, krem migdałowo-kokosowy, krem czekoladowy z kawałkami gorzkiej czekolady, polewa czekoladowa, prażone płatki migdałowe i kokosowe
<b>Owocowy</b>	<b>B</b>	waniliowy biszkopt nasączony sokiem z mango, bezcukrowa konfitura truskawkowa, krem truskawkowy oraz krem porzeczkowy, kokosowo-waniliowa polewa ze świeżymi owocami
<b>Orzechowo-czekoladowy</b>	<b>B</b>	biszkopt nasączony mlekiem z orzechów laskowych, masło orzechowe, krem waniliowo-kokosowy z płatkami migdałowymi, konfitura porzeczkowa oraz krem „Rocher” z orzechami laskowymi
<b>Czekolada-owoce leśne-wanilia</b>	<b>B</b>	czekoladowy biszkopt nasączony likierem porzeczkowym, krem z czarnych porzeczek, konfitura jagodowa, krem waniliowy z kawałkami gorzkiej czekolady,
<b>Mango-truskawka</b>	<b>B</b>	waniliowy biszkopt nasączony lemoniadą z miętą, marakuja-lemon curd, krem mango, bezcukrowa konfitura truskawkowa, krem truskawkowy
<b>Pistacja-kokos-migdał</b>	<b>C</b>	waniliowy biszkopt nasączony sokiem z pomarańczy, krem pistacjowy, bezcukrowa konfitura truskawkowa, krem kokosowy z prażonymi migdałami

Średnica	Ilość porcji	Cena A	Cena B	Cena C
18 cm	8-10	160,00	180,00	190,00
21cm	10-15	190,00	215,00	225,00
24cm	16-21	230,00	250,00	260,00
26cm	22-27	260,00	280,00	300,00

Podane ceny dotyczą tortów jednopiętrowych ze standardową dekoracją. Torty piętrowe oraz dekoracje niestandardowe wyceniane są indywidualnie.