



Słodka Republika – WIOSNA/LATO2026

TORTY

(min. 10 porcji)

Dla nas tort to rzemieślnicza sztuka przekazywania smakowej, wizualnej struktury ciasta i kremu. To przyjemność smaku i obrazu. Chcielibyśmy, abyście Państwo pamiętali ten uroczysty dzień znacznie dłużej!

NASZE KLASYKI:

- **MAKARONIKOWY** – BLATY BEZOWE Z MIGDAŁAMI I WIÓRKAMI KOKOSOWYMI Z KREMEM MASCARPONE O AROMACIE OWOCÓW CZARNEGO BZU, DEKOROWANY OWOCAMI SEZONOWYMI
- **SEMI NAKED CAKE** PRZEKŁADANY KREMEM MASCARPONE Z FRUŻELINĄ OWOCOWĄ, ŚWIEŻE OWOCY SEZONOWE DO DEKORACJI

KLASYCZNE TORTY BISZKOPTOWE (także w opcji bezglutenowej):

- **TORT OWOCE TROPIKU** : BISZKOPT WANILIOWY, ŻELKA MARAKUJA, KREM MANGO Z KOKOSEM
- **TORT CZEKOLADOWY Z BEZĄ I TRUSKAWKAMI** BISZKOPT CZEKOLADOWY, BEZA, KREM CZEKOLADOWY, TRUSKAWKI
- **TORT LEKKI JOGURTOWY Z BRZOSKWINIAMI** BISZKOPT MAKOWO-CYTRYNOWY / ŻELKA BRZOSKWINIOWA / LEKKI KREM JOGURTOWY, MALINY
- **TORT PISTACJOWO – MALINOWY** BISZKOPT PISTACJOWY / ŻELKA MALINOWA / KREM MALINOWY / KREM PISTACJOWY
- **TORT OREO CZEKOLADOWO – ŚMIETANKOWY** BISZKOPT CZEKOLADOWY / KREM ŚMIETANKOWY / CIASTECZKA OREO / OWOCY
- **TORT CZEKOLADOWO – WIŚNIOWY** WILGOTNY BISZKOPT CZEKOLADOWO-MAŚLANY / KONFITURA Z WIŚNI / GANACHE CZEKOLADOWO Z NUTĄ KIRSCHU





TORTY BISZKOPTOWE PREMIUM (cztery warstwy biszkoptu, dwie żelki)

- **TORT BANOFEE:** BISZKOPT KAKAOWY Z CUKREM KOKOSOWYM, BANANY W KARMELU, KREM Z PALONĄ CZEKOLADĄ, KREM ŚMIETANKOWY, CHRUPKA Z MLECZNĄ CZEKOLADĄ
- **TORT STRAWBERRY MATCHA:** BISZKOPT MATCHA, ŻELKA TRUSKAWKOWA, KREM MATCHA, CHRUPKA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I TRUSKAWKAMI
- **TORT PRINCESS:** BISZKOPT GENUJEŃSKI, ŻELKA MALINOWA, PIANKA MALINOWA, KREM ŚMIETANKOWY, CHRUPKA BIAŁA CZEKOLADA
- **TORT VANILLA DREAM:** BISZKOPT Z CUKREM KOKOSOWYM, KREM AN BIAŁA CZEKOLADA, ORZECHE ŁASKOWE W KARMELU, KREM WANILIOWY, CHRUPKA MLECZNA CZEKOLADA

NOWOCZESNE TORTY MUSOWE (także w opcji bezglutenowej):

Elegancki deser, w całości musowy. W centrum deseru zlokalizowany insert owocowy lub kawowy, warstwa chrupiąca. Całość struktury jest zależna od Waszych kubków smakowych. Smaki podstawowe mamy, jednak modyfikacji smakowej nie ma końca, możemy komponować wspólnie.

- **TORT MALINKA:** MUS MALINOWO-WANILIOWY / KREM MALINOWY/ ŻELKA MALINOWA/ BISZKOPT WANILIOWY/ CHRUPKA
- **TORT TRUSKAWKOWA LEMONIADA** MUS LIMONKA – LIMONCELLO / TRUSKAWKI / CYTRYNOWA CHRUPKA / BISZKOPT KOKOSOWY
- **TORT TROPIKALNY** MUS BIAŁA CZEKOLADA, KOKOS, MALIBU / MANGO MARAKUJA / TRUSKAWKA / CHRUPKA / BISZKOPT KOKOSOWY
- **TORT JEŻYNOWY Z WANILIĄ** MUS MALINOWY / KONFITURA JEŻYNOWA/ KREM ANGIELSKI Z WANILIĄ/ BISZKOPT MIGDAŁOWY

DEKORACJA:

- KOLOR KREMU, NAPIS, BEZIKI, KWIATY Z OGRODU
- W CENĘ TORTU WLICZONE SĄ DROBNE DEKORACJE TAKIE JAK KWIATY CZY POJEDYŃCZE MAKARONIKI
- DODATKOWE DEKORACJE TAKIE JAK FIGURKI CZY WYDRUKI ustalamy z Państwem indywidualne, bo dodatkowe koszty są zależne od Państwa wyobraźni

