

SMAKI TORTÓW:

Biskopt jasny lub czekoladowy, makowy, toffi

Przełożenie na bazie: bitej śmietany, serka mascarpone, konfitury, kremu maślanego, kremu budyniowego, musów czekoladowych (ciemna, mleczna i biała czekolada)

1) OWOCOWE

- malinowy
- truskawkowy,
- brzoskwiniowy
 - jagodowy
 - jeżynowy
- wiśniowy
- mango
- porzeczkowy
- cytrynowy
- gruszkowy

2) CZEKOLADOWE

- np. z czekoladą bitą śmietaną i dodatkiem prażynki oraz prawdziwej czekolady
 - owoców sezonowych
 - z wiśniami w alkoholu (węgierski)

3) KARMELOWE

4) KAWOWE

5) CZEKOLADOWO - POMARAŃCZOWE

- 6) PISTACJOWE
- 7) CHAŁWOWE
- 8) WANILIOWE
- 9) SZWARCWAŁDZKIE
- 10) RAFFAELLO
- 11) TIRAMISU
- 12) MAKOWE
- 13) SZAMPAŃSKIE
- 14) AMARETTO
- 15) ORZECHOWE

- 15) BEZOWE - Beza Pavlova podwójna beza z:
- kremem śmietankowo serowym i owocami
 - kremem śmietankowo serowym amaretto z karmelem i orzechami
 - marakuja
 - z wiśniami, rabarbarem bądź z czarną porzeczką