

Праздничные
торты по вашему
индивидуальному
заказу, на любой
вкус.

Наггинки на любой вкус

1. *Искушение (ванильный бисквит, пропитан ванильным сиропом, нежный творожно-сырный крем, прослойка клубничного кули).*
2. *Шоколадный трюфель с вишней или малиной (шоколадный шифоновый бисквит, пропитан вишневым сиропом, шоколадный мусс, слой хрустящий с вафлей и шоколадно-ореховым пралине, прослойка вишни или малины).*
3. *Крем-брюле (ванильно-миндальный бисквит, крем крем -брюле, хрустящий слой)*
4. *Три шоколада (три Мусса на основе белого, молочного, темного шоколада, шоколадный бисквит между ними)*

5.Медовик (тонкие коржи с карамельно-сметанным кремом, очень нежный).

6.Экзотика (ванильный бисквит, прослойка манго-маракуйя, сырный крем на основе двух сыров(маскарпоне и креметто).

7.Сникерс (шоколадный бисквит, сливочная карамель, арахис и крем с арахисовой пастой)

8.Фисташка-малина (фисташковый бисквит, фисташковый мусс и слой малинового кули).

9.Кокос-манго (кокосовый бисквит, пропитан манговым сиропом, хрустящий слой с миндалем, кокосовый мусс и прослойка манго с кусочками ананаса)

10.Красный бархат(влажный бисквит"красный бархат", пропитан сиропом, крем чизкейк и слой ягодно-фруктовый(можно сделать с малиной, вишней, манго).

11.Наполеон(с кусочками груши и персика) очень вкусно!

12 Шоколад-банан(бисквит ванильно- миндальный, нежный крем на основе молочного шоколада, карамелизированные кусочки бананов, томленные в банановом пюре)

13.морковный(морковные коржи с цитрусом, нежнейший крем чизкейк, начинка на выбор(манго, апельсин-мандарин, персик, ананас, клубника).

14.Киевский(коржи орехово-безешные, крем сливочный) .

Классические свадебные торты



Нестандартные свадебные торты



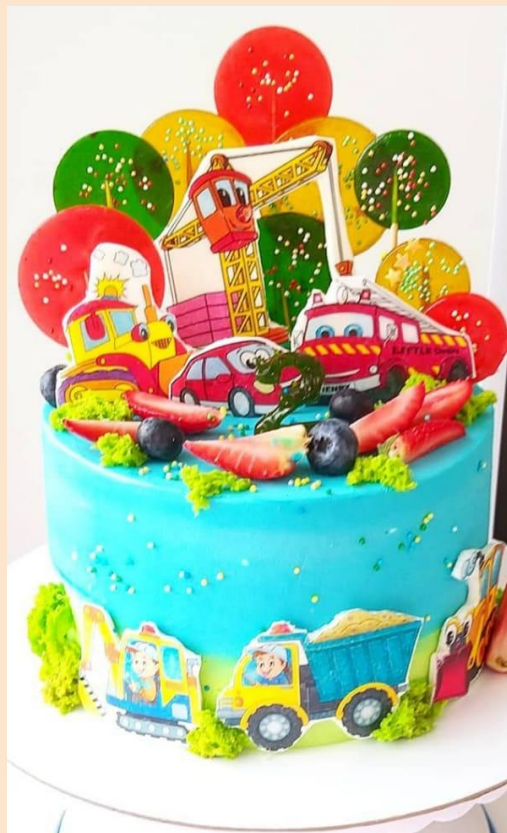


Торты на день рождения и юбилей





На детский праздник





На корпоративные мероприятия



На выпускной



Торт - это важный элемент любого торжества. Он должен вызывать яркие и положительные эмоции, а это возможно, только если он создан с любовью. Если ваша душа откликнулась на наши работы, то мы с радостью украсим ваш праздник своими сладкими шедеврами.

Меня зовут Татьяна, люблю творить и вытворять, в моем сердце найдется частичка души для вас и вашего праздника. Изготовлю вам любой торт, по вашим индивидуальным задумкам.



контакты: 8(916) 454-16-54