



Nejoblíbenější kombinace:

Red Velvet se stracciatella krémem + brownies kostičky a karamel

Red velvet s mascarpone nebo b.čoko krémem + čerstvé ovoce

Vanilkový s borůvkami a citronový krém

Kakaový s tvarohový krém a čerstvým ovocem

Medovník (smetanový krém s ořechy a slaným karamellem)

Pistáciový s malinovým krémem a čerstvými malinami a sekanými pistáciemi

Super čokoládový(brownie) s čokoládovým krémem

Vanilkový s krémem ze slaného karamelu a sekanými mandlemi

Vláčný kakaový s creme fraiche a maracujou

Korpusy:

Vanilkový

Vláčný kakaový (možný i jako kávový)

Super čokoládový (podobný brownies)

Red Velvet (kakao a podmásli)

Medovník (komplet-vanilkový krém, karamel, ořechy)

Ořechový (vlašské ořechy, mandle, pistácie, lísk.oříšky)

Mrkvový (voňavý se skořicí a ořechy)
Kakaový bezlepkový (obsah lepku do 0,01g)

Krémy:

Mascarpone vanilkový krém
(výborný s ovocem nebo nasekanou čokoládou jako stracciatella)
Pařížský(čokoládový) krém
Slaný karamel krém
Tvarohový krém
Creme fraiche krém
Krém z bílé čokolády
Citrónový krém
Malinový krém
Jahodový krém
Borůvkový krém
Čokoládovo- tvarohový krém
Čokoládový krém s lískooříškovým praliné
Čokoládová ganache (vhodná spíše z vnější strany dortu)
Vanilkový Diplomat krém
Vanilkový bezlaktózový (obsah laktózy do 0,01g)

Dochucovací složka:

Čerstvé ovoce (maliny, jahody, borůvky...)
Ovocná omáčka "coulis" z různých druhů ovoce, dle domluvy
Slaný karamel
Čokoládové kousky (tmavá, bílá čokoláda)
Kostičky brownies
Oříšky (různé druhy)
Karamelizované mandle nebo lískáče
Čokoládová ganache

!!! Používám výhradně kvalitní suroviny (máslo, mascarpone, philadelphia, vanilkový lusk, kakao, tm.čokoládu s více jak 55% kakaa, vejce z volného chovu,...). !!!