

Smaki tortów – Cukiernia Cieplak

NOWOŚCI 2025:

- **pistacja/malina** *(na mascarpone pistacjowym z chrupką pistacjową oraz mascarpone z malinami i żelką malinową)*
- **leśna krówka** *(na kakaowym biszkopcie krem na mascarpone z kajmakiem i owocami leśnymi z żelką z owoców leśnych, warstwa karmelu i mascarpone z wiśniami)*
- **biała czekolada z limonką/truskawka** *(na bazie mascarpone z truskawkami i żelką truskawkową, warstwa kremu z białą czekoladą i limonką)*
- **tort musowy:** *(2 rozmiary 12-15 porcji lub 20-23 porcje)*
 - biała czekolada/owoce leśne/chrupka
 - a'la Ferrero rocher

Torty na bazie śmietany

- truskawkowy
- porzeczkowy
- malinowy
- czekoladowy *(biszkopt czekoladowy przesmarowany chrupką czekoladową)*

Torty z mascarpone

- czarny las
- malinowa chmurka *(biszkopt przesmarowany żelką malinową, kruszona beza w mascarpone)*
- beza Pavłowa

Torty na kremie Russel z alkoholem

- firmowy (kakao, bakalie, orzechy, alkohol)
- czekoladowo – nugatowy z wiśniami
- malibu (prażony kokos, ananas)
- hiszpański (krem kawowy, w środku blat bezowy)

GDYBY NIEBO MIAŁO SMAK...

cukiernia-cieplak.pl



Tort wegański (min. waga 1,5 kg)

- na mące orkiszowej bez dodatku mleka, jaj i masła przełożony kremem na bazie prażonego kokosu i mleka kokosowego z dodatkiem malin

Tort bez mąki pszennej (min. waga 1,5 kg)

- ciasto na daktylach bez dodatku cukru z kremem na bazie bitej śmietany lub serka mascarpone

Tort bezcukrowy (min. waga 1,5 kg)

- ciasto na daktylach bez dodatku cukru z bitą śmietaną lub kremem na bazie mascarpone słodzony erytrytolem lub ksylitolem

Tort bez laktozy (min. waga 1,5 kg)

- tradycyjny biszkopt z kremem na bazie prażonego kokosu i mleka kokosowego z dodatkiem malin



GDYBY NIEBO MIAŁO SMAK...

cukiernia-cieplak.pl