

Tårtbeställning

Beställning går att få måndag till söndag och måste läggas senast kl 11:00 vardagen innan.

Sista beställningsdag är fredag.

	8-bit	12-bit	20-bit
Prinsesstårta	210:-	300:-	490:-
Blue dream	210:-	300:-	490:-
Frukttårta	210:-	300:-	490:-
Gräddtårta	210:-	300:-	490:-
White Lady	210:-	300:-	490:-
Snövitstårta	210:-	300:-	490:-
Jordgubbsdröm	210:-	300:-	490:-
Hallontårta	210:-	300:-	490:-
Tryffeltårta	250:-	360:-	520:-
Belgisk chokladtårta	250:-	360:-	520:-
Schwarzwaldtårta (går att få laktosfri)	250:-	360:-	520:-
Mousetårta	250:-	360:-	520:-
Stubbe 600-650g	139:-		

Övrigt:

Text på tårtan 60: -, kan endast få på marsipantårta.

Prinsess, blue dream och white lady.

Bild på tårta 200: -, kan endast få på prinsesstårta 12-bit
(för motiv på tårtan krävs 2 dagar ledtid.)



Prinsesstårta

Klassisk kalastårta med grön marsipan, fylld med hallonsylt, vaniljkräm och svensk vispgrädde.

Dekorerad med vacker marsipanros och dubbla handgjorda blad. Finns i färgerna grön/rosa.



Blue dream

Blå marsipankupol på sockerkaksbotten, fylld med crème chantilly och blåbärs sylt. Fint dekorerad med marsipanros.



Fruktårta

Frisk och fruktig tårta på sockerkaksbotten, varvad med vaniljkräm. Dekorerad med frukt och kanter täckta med krispiga kanderade rispuffar.



Schwarzwald

fluffig vispgrädde. Traditionsenligt dekorerad med chokladrutor. Går att få laktosfri



Gräddtårta

Klassisk gräddtårta med sockerkaksbotten, varvad med hallonsylt, vaniljkräm och fluffig vispgrädde.

Toppad med söta färska jordgubbar och geléspegel.



White lady

Vit marsipantårta med chokladbotten, fylld med chokladmousse.



Belgisk chokladtårta

Lyxig chokladtårta med fyllig chokladsmaak.



Tryffeltårta

Mörk härlig chokladbotten med len chokladmousse och kanter med hyvlad mörk choklad. Dekorerad med kakao, chokladkvadrater och marsipanros.



Snövitstårta

Sockerkaksbotten varvad med vaniljmarinerade hallon och crème chantilly. Generöst täckt med hyvlad vit choklad och dekorerad med maripanos.



Hallontårta

Frisk hallonmousse på sockerkaksbotten, toppad med hallon och gelé. Kanterna är täckta med kanderade rispuffar.



Jordgubbsdröm

Tårta på sockerkaksbotten med vaniljkräm, hallonsylt och blåbärssylt. Toppad med färsk jordgubbar och rostad flagad mandel runt om.



Choklad & hallonmoussetårta

Elegant moussetårta med chokladbotten, vaniljkräm och chokladmousse med frisk hallonpuré. Tårtan är toppad med chokladdekor.



Passionsmoussetårta

Passionsmousse gjord på frisk passionsfrukt, varvad med sockerkaka. Dekorerad med passionsspegel, frukt och chokladdekor.



Stubbar 600-650g

Princes stubbe grön

Prinsesstubbe med grön marsipan, fylld med vaniljkräm och hallonsylt. Dekorerad med marsipanros.



Fruktstubbe

Vaniljkräm varvad med sockerkaksbottnar och kantad med kanderade rispuffar



Napoleon

Klassiker på frasig smördegsbotten med grädde, vaniljkräm och hallonsylt. Toppad med söt hallonglasyr



Budapest

fluffig grädde och mandarinklyftor. Ripplad med choklad



Whitelady

Vit marsipanstubbe på chokladbotten varvad med chokladmousse. Fint dekorerad med siktad kakao och marsipanros.

