



## TÅRTKOLLEKTION 2019

### PRINSESSTÅRTA

Sockerkaksbottnar varvade med äppelsylt, vaniljkräm och grädde, klädd i marsipan i valfri färg. Prinsesstårten kan även fås med hallonsylt.

### HALLONGRÄDDTÅRTA

Sockerkaksbottnar varvade med hallonsylt, vaniljkräm och hallongrädde. Garneras med hallon i gelé på toppen och nötfri krokant på sidorna.

### FRUKTTÅRTA

Sockerkaksbottnar varvade med aprikossylt, vaniljkräm och grädde snaksatt med citroncurd. På toppen garneras tårtan med säsongens frukter och bär. Sidorna kläs med nötfri krokant.

### BUDAPESTLÄNGD ELLER -TÅRTA

Nötmarängbottnar som varvas med grädde och mandarinklyftor. Tårtan är naturligt glutenfri.

### SNÖVIT

Sockerkaksbottnar varvade med citroncurd, vaniljkräm och grädde. Hela tårtan täcks med chokladspån av vit choklad.

### BROWNIE

Sockerkaksbottnar varvade med passionsfruktskräm och mörk chokladmousse. Tårtan täcks med spån av mörk choklad.

### MOROTSTÅRTA

Morotskaka fylld med apelsinkräm och täckt med frosting gjord på philadelphiaost och marängsmörkräm, självklart med äkta smör.

### PASSION

Passionsfruktsmousse med interiör av mörk chokladmousse och botten av chokladsockerkaka. Garneras med mjuk maräng och bär.

### ROSSO

Hallonmousse och vit chokladmousse med ljusa bottnar. Garneras med mjuk maräng och säsongens bär.

### DARKNESS

Mörk chokladmousse med en kärna av vaniljpannacotta. Glaseras med chokladganache.

### NEW NUTS

Nougatmousse med ripplad svartvinbärskräms på en botten av nötmaräng.

### BLÅBÄRSDRÖM

Tårtan består av ljusa bottnar med blåbärskompott samt en blåbär- och limemousse. Tårtan kläs in i mjuk maräng och flammas av.

På Bageriet bakar vi tårtor från grunden, med äkta smör och grädde, samt med gedigna råvaror.

Vi ser helst att du lägger din tårtbeställning två dagar i förväg, men oftast kan vi ordna din beställning ändå. Har du andra önskemål om speciella smaker eller utförande så kontakta oss så försöker vi att tillgodose dessa. Ordern blir giltig först efter att du har fått en bekräftelse från Bageriet.

Beställning görs via:

**Tel:** 0140 - 192 52

**Mail:** [order@bagerietitranas.se](mailto:order@bagerietitranas.se)