



# TORTY BISZKOPTOWE

MOZLIWE OPCJE  
BEGLUTENOWE/BEZ CUKRU

Home Bakery by Anastasiia

tel; 782037844  
homebakerybyanastasiia@gmail.com



# TORTY BISZKOPTOWE

MOŻLIWE OPCJE BEZGLUTENOWE/BEZ  
CUKRU - CENA WYLICZA SIĘ  
INDYWIDUALNE

DEKOR, KONSTRUKCJI NA TORTY  
PIĘTROWE DODATKOWO PŁATNE

---

# *Snikers*



BISZKOPT CZEKOLADOWY  
SŁONY KARMEL  
CHEESECAKE ŚMIETANKOWY  
KREM Z PASTĄ ORZECHOWĄ

---

*Red Velvet  
truskawka*



CZERWONY AKSAMITNY BISZKOPT  
WANILOWA PANNA KOTTA  
TRUSKAWKOWKOWA NAMELAKA  
TRUSKAWKOWA ŻELKA  
CREAM CHEESE

---

# Wiśnia-Jagiermiestr



BISZKOPT CZEKOLADOWY  
SOS WIŚNIOWY Z JAGIERMAJSTREM  
CZEKOLADOWY KREM

---

# *Tropikana*



BISZKOPT KOKOSOWY (Z  
KOKOSOWYMI WIÓRKAMI)  
ŻELKA MANGO-MARAKUJA  
KREM KOKOSOWY Z KAWALKAMI  
MIGDAŁÓW

---

# *Red Velvet wiśnia*



CZERWONY AKSAMITNY BISZKOPT  
WANIŁOWA PANNA KOTTA  
WIŚNIOWA NAMELAKA  
SOS WIŚNIOWY  
CREAM CHEESE

---

# PISTACJA Z WIŚNIĄ



BISZKOPT PISTACJOWY  
KREM PISTACJOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ  
WIŚNIA (GOTOWANA Z GAŁKĄ  
MUSZKATOŁOWĄ, IMBIREM, CYNAMONEM  
I WINEM)

---





STANDARDOWO ZALECA SIĘ, ABY PORCJA DLA JEDNEGO GOŚCIA WAŻYŁA 150G. OCZYWIŚCIE KTOŚ MOŻE ZJEŚĆ WIĘCEJ, A KTOŚ INNY ODMÓWI DESERU. NIEMNIEJ ZALECAMY KIEROWANIE SIĘ TYMI WSKAZANIAMIS: DLA OSOBY DOROSŁEJ - 150-200 G, DLA DZIECKA - 100-150 G.

PRZY OBLICZANIU ILOŚCI CIASTA NALEŻY WZIĄĆ POD UWAGĘ:

- LICZBA GOŚCI. ZAMAWIAJ TORT DOPIERO PO SFINALIZOWANIU LISTY ZAPROSZONYCH OSÓB.
  - SMAKOŁYKI NA WYNOS. OBECNIE MODNE JEST PRZYGOTOWYWANIE PUDEŁEK Z KAWAŁKAMI CIASTA, ABY GOŚCIE MOGLI JE ZABRAĆ ZE SOBĄ.
  - TORT NA NASTĘPNY DZIEŃ. BYĆ MOŻE ŚWIĘTUJĄCY BĘDĄ CHCIELI ZOSTAWIĆ KAWAŁEK CIASTA NA PORANEK PO UROCZYSTOŚCI.
-