

☀️ Monatstorte März ☀️

Caramel Oreo's Torte

Unsere neue Kreation ist eine sündige Caramelbavaroisecreme in Kombination mit einem hellen Biskuit.

Die Einlage ist eine Kombination von den Oreo Cookies und einer Mascarponecreme.



Preis/ Torte

Ø 16cm	CHF 28.00	Bestellung 3 Tage im Voraus
Ø 20cm	CHF 33.00	Bestellung 3 Tage im Voraus
Ø 22cm	CHF 37.00	Bestellung 3 Tage im Voraus
Ø 26cm	CHF 40.00	Bestellung 2 Tage im Voraus
Ø 30cm	CHF 45.00	Bestellung 3 Tage im Voraus

Beim Kauf an unserer Ladentheke und bei Lieferung inkl. 2.5% MwSt. Beim Verzehr in unserem Restaurant inkl. 7.7% MwSt.

BISKUIT: (Eier (Boden), Zucker, Weizenmehl, Butter). CREME: Milch, Rahm, Zucker, Caramel brûlé 7% (Zucker, Vollrahm (CH), Weizenglukosesirup, Butter (CH), Wasser, Fleur de Sel (Meersalz)), Eigelb (Boden), Gelatine. EINLAGE: Mascarpone (Zucker, Palmkernöl, Rahmpulver (CH), Sonnenblumenöl, Palmöl, Magermilchpulver (CH), Molkenpulver (CH), Emulgator (E322: Sojalezithin), Aroma), Oreo's Guetzi 5,5% (fettarmes Kakaopulver, Weizenmehl, Zucker, Palmöl, Rapsöl, Weizenstärke, Glukose-Fruktosesirup, Backtriebmittel (Kaliumcarbonate, Ammoniumcarbonate, Natriumcarbonate), Speisesalz, Emulgatoren (Sojalezithin, Sonnenblumenlecithin), Aroma). DECOR: Rahm gesüsst (Rahm, Vanillinzucker, Stabilisator). Oreo's Guetzi, Schokoladenkugeln - Schokoladenstreusel - Dunkel.