

Monatstorte März

Weiss - Rot -Torte

Weisses Schoggimousse mit Himbeerbavaroise

Eine fruchtige Himbeerbavaroisecreme in Kombination mit einem weissen Schoggimousse und einem hellen Biscuit.

Das Ganze wird abgerundet mit einer fruchtigen Himbeerkonfitüre und einem knusprigen Zuckerteigboden.



Preis Tortenstück:

CHF 5.50 Take-away

CHF 6.50 im Restaurant

Preis Torte ganz:

| | | |
|--------|-----------|----------------------------|
| Ø 16cm | CHF 28.00 | 3 Tage im Voraus bestellen |
| Ø 20cm | CHF 33.00 | 3 Tage im Voraus bestellen |
| Ø 22cm | CHF 37.00 | 3 Tag im Voraus bestellen |
| Ø 26cm | CHF 40.00 | 1 Tag im Voraus bestellen |
| Ø 30cm | CHF 45.00 | 3 Tage im Voraus bestellen |

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

ROTE CREME: **Rahm**, Himbeeren, **Milch**, Zucker, **Eigelb (Bodenhaltung)**, Gelatine, Vanille, Säuerungsmittel (E330)). BISCUIT: **Ei (Bodenhaltung)**, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**. BODEN: **Weizenmehl**, **Butter**, Zucker, **Ei (Bodenhaltung)**, Zitronenschalen, Backpulver, Meersalz. Himbeercoulis (Himbeeren, Glucosesirup, pfl. Öl, Konservierungsmittel: E202, Säureregulator: E331, Geliermittel: Pektin, Guarkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff E1520 E124). WEISSE CREME: **Rahm**, Couverture (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Emulgator (E322: Sojaècithin)**, Vanille-Extrakt), **Eiweiss (Bodenhaltung)**, **Eigelb (Bodenhaltung)**, Zucker. DECOR: **Mandeln**, Klargelee, Quer Schoggi (Zucker, Kakaobutter, Kakaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, **Emulgator (E322 Sojaezithin)** Vanille*Madagaskar), Zucker, Vanillinzucker, Kaspar Stabil, Säuerungsmittel (E330)