

# Monatstorte Juni 2019

## Litschi - Kokosmousetorte

Eine fruchtige Kombination von einem Litschimousse und einem Kokosmousse mit hellem Biskuit.

Das Ganze wird abgerundet mit gerösteten Kokosstreusseln, einem knusprigen Zuckerteigboden und Aprikosenmarmelade.



### 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 Tage 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 inkl. 7.7% MwSt.

LITSCHIMOUSSE 32%: **Rahm**, Litschi Mark (Litschi, Invertzucker), Couverture (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**; **Magermilchpulver**, **Emulgator (E322: Sojaécithin)**, Vanille-Extrakt), Zucker, **Eiweiss (Bodenhaltung)**, Limettensaft, Gelatine (Schwein)) KOKOSMOUSSE 31%: **Rahm**, Kokos Mark (Kokosmilch, Invertzucker), Couverture (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Emulgator (E322: Sojaécithin)**, Vanille-Extrakt), Zucker, **Eiweiss (Bodenhaltung)** Gelatine (Schwein)) BISCUIT: (**Ei (Bodenhaltung)**, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**) ZUCKERTEIG: (**Weizenmehl**, **Butter**, Zucker, **Ei (Bodenhaltung)**, Zitronenschalen, Backpulver, Meersalz). Aprikosenmarmelade, DECOR: Kokosnuss, Klargelee, **Rahm**, Milchcouverture, Vanillezucker