

Monatstorte Oktober 2018

Himbeer + Weisses Schokoladenmousse - Torte

Fruchtiges Himbeermousse in Kombination mit weissem Schokoladenmousse. Das Ganze wird abgerundet mit einem dunklen Biskuit, Himbeermarmelade, einem Himbeercoulis und einem knusprigen Zuckerteigboden.

Mmmh... sündig süss!!



Preis/ Stück
CHF 5.50/ CHF 6.50



Preis/ Torte

Ø 16cm	CHF 28.00	Bestellung 3 Tag im Voraus
Ø 20cm	CHF 33.00	Bestellung 3 Tag im Voraus
Ø 22cm	CHF 37.00	Bestellung 3 Tag im Voraus
Ø 26cm	CHF 40.00	Bestellung 1 Tag im Voraus
Ø 30cm	CHF 45.00	Bestellung 3 Tag im Voraus

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

*Deklaration: BISQUIT: **Ei (Boden)**, Zucker, **Weizenmehl, Butter**, Kakaopulver. **Vollrahm 35% (Rahm)**, Verdickungsmittel (Carrageen) BODEN: **Weizenmehl, Butter**, Zucker, **Ei (Boden)**, Zitronenschalen, Backpulver, Meersalz. COUVERTURE: Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver (CH)**, **Magermilchpulver(CH)**, **Emulgator (E322: Sojalécithin)**, Vanille-Extrakt. Himbeerpüree (Himbeere, Invertzuckersirup). Himbeercoulis (Himbeerpüree (Himbeere, Invertzuckersirup), Zucker, Gelatine (Schwein)) **Eiweiss (Boden)**, Zucker, **Eigelb (Boden)**, Himbeergelee (Himbeerpüree (Himbeere, Invertzuckersirup) Zucker, Zitronensaft, Gelatine (Schwein)). Säuerungsmittel (E330), Vanillin, Griesszucker DECOR: **Mandeln**, Decor Couverture, Himbeermarmelade ohne Kern, Gelatine (Schwein)