

Doroty a zákusky



Objednávky přijímáme **telefonicky** či **osobně** v prodejně
a nejméně dva dny před termínem vyzvednutí.

Platba **při vyzvednutí**. Při větších objednávkách požadujeme **zálohu**.

 **KREDENC**

Dort Kredene – malina



Ø 16 cm ~ 4 díly / Ø 20 cm ~ 8 dílů / Ø 26 cm ~ 12 dílů



Tmavý piškotový korpus
promazaný čokoládovým krémem
a obsypaný čokoládovými
hoblíčkami, s náplní z čerstvých
malin zalitých v ovocném želé.

Dort Kredenc – jahoda



Ø 16 cm ~ 4 díly / Ø 20 cm ~ 8 dílů / Ø 26 cm ~ 12 dílů



Tmavý piškotový korpus
promazaný čokoládovým krémem
a obsypaný čokoládovými
hoblíčkami, s náplní z čerstvých
jahod zalitých v ovocném želé.

Cheesecake limetka



Ø 26 cm ~ 12 dílů



Světlý korpus z mletých sušenek
plněný tvarohovo-mascarponovou
náplní s limetkovou šťávou, zdobený
čerstvě drcenou kůrou z limetek.

Cheesecake malina



Ø 26 cm ~ 12 dílů



Tmavý korpus z mletých sušenek
plněný tvarohovo-mascarponovou
náplní s malinami a zdobený
malinami v malinovém želé.

Cheesecake jahoda



Ø 26 cm ~ 12 dílů



Tmavý korpus z mletých sušenek
plněný tvarohovo-mascarponovou
náplní s jahodami a zdobený
jahodami v jahodovém želé.

Cheesecake mandarinka



Ø 26 cm ~ 12 dílů



Tmavý nebo světlý korpus
z mletých sušenek plněný
tvarohovo-mascarponovou
náplní s mandarinkami a zdobený
mandarinkami v mandarinkovém želé.

Karamelový dort



Ø 26 cm ~ 12 dílů



Světlý piškotový korpus plněný karamelovou čokoládou, zdobený plátky karamelové čokolády a sypanými sušenkami v karamelové polevě.

Čokoládový dort



Ø 23 cm ~ 12 dílů



Čokoládový korpus z 64% hořké čokolády zdobený sypaným kakaem a čokoládovými plátky.

Letní dort s marcipánem



Ø 26 cm ~ 12 dílů



Světlý piškotový korpus plněný šlehačkov-pudinkovým krémem a sezónním ovocem (rybíz, borůvky, maliny, jahody) potažený a zdobený marcipánem.

Mrkvový dort



Ø 23 cm ~ 12 dílů



Mrkvovový korpus se smetanovo-
-sýrovou náplní zdobený sekanými
lískovými a vlašskými ořechy.

Pařížský dort



Ø 20 cm ~ 8 dílů



Tmavý korpus s náplní
z pařížské šlehačky sypaný
čokoládovými hoblinami.

Crostata crema



Ø 28 cm ~ 8 dílů



Světlý korpus z lineckého těsta
plněný vanilkovým krémem
a zdobený plátky sekaných mandlí

Cannolini Ricotta



30 g

Tradiční italské mini trubičky plněné ricottovým
krémem a zdobené sekanými pistáciemi.

Košíček mascarpone



50 g

Tmavý linecký korpus s mascarpone krémem zdobený čokoládovým posypem.

Košiček ovocný velký



150 g

Linecký korpus plněný vanilkovým krémem a zdobený malinami políťmi ovocným želé.

Laskonka



60 g

Laskonka z lískooříškového těsta plněná karamelovým krémem. Bez lepku.

Lodička mascarpone



30 g

Světlý korpus z lineckého těsta v čokoládě plněný mascarpone krémem, zdobený kakaem a trubičkou.

Mignon ovoce



60 g



Světlý linecký nebo čokoládový
korpus plněný vanilkovým krémem
a zdobený ovocem a želé.

Mini větrník



90 g

Korpus z odpalovaného těsta plněný vanilkovou a karamelovou šlehačkou.

Mini čoko roláda



60 g

Roláda z piškotového plátu plněná čokoládovou ganáží,
politá čokoládou a sypaná praženými mandlemi.

Pohanková roláda s kokosem



80 g

Sladká roláda z jemného pohankovo-kokosového plátu
plněná rostlinnou šlehačkou. Bez lepku a laktózy.

Věneček



70 g

Korpus z odpalovaného těsta se žlutkovým krémem.

Sacher dort



Ø 26 cm ~ 12 dílů



Tradiční dort s tmavým korpusem
a meruňkovou marmeládou
zdobený čokoládovou polevou.

Crostata frutta



Ø 24 cm ~ 6 dílů



Světlý korpus z lineckého těsta
plněný vanilkovým krémem a zdobený
ovocem zalitým v ovocném želé.
Varianty jahoda, broskev, mix ovoce.

Marmeládová crostata



Světlý korpus z lineckého těsta plněný marmeládou (meruňkovou, malinovou nebo jahodovou) a zdobený mřížkou z lineckého těsta.

Tiramisu



150 g

Piškoty namáčené v hořké kávě zdobené krémem
z mascarpone a sypané kakaem.

Pohárek mascarpone



Mascarponový krém zdobený drcenými pistáciemi, čokoládou, lesními plody, jahodami nebo malinami.

Panna cotta



Smetanový pudink zdobený malinami zalitými v malinovém želé.