

Katalog

Dorty



Muzeum čokolády
a marcipánu
Tábor

Cheesecake



*Jemný smetanový sýr
s lehce slanou příchutí
na sušenkovém korpusu.*



Cena:

Kč

Marcipánový



*Smetanový krém z bílé čokolády,
tmavý korpus potažený marcipánem
s mandlovou příchutí.*

Cena:

Kč

Red velvet



*Lehký tvarohovo-smetanový krém
s nádechem kokosu, korpus
z červeného kaka.*



Cena:

Kč

Punčový



Korpus namočený v rumu a červeném punči, proložený meruňkovou marmeládou a zdobený našlehanou smetanou.



Cena:

Kč



Malinový sen



Jemný krém z mascarpone, vyšlehaný smetanou, proložený malinovým rozvarem na tmavém korpusu, zalitý bílou čokoládou.



Cena:

Kč

Mandlový

BEZLEPKOVÝ



*Krém z mascarpone a smetany,
proložený čerstvým ovocem,
na korpusu z mandlové moučky.*



Cena:

Kč

Mrkvánek



*Tvarohový krém se smetanou,
na korpusu z mandlové
moučky a mrkve, perníkové koření.*



Cena:

Kč

Čokoládový



Jemný smetanový krém z hořké čokolády na tmavém korpusu, zdobený čokoládovými hoblinkami z 64% čokolády.



Cena:

Kč

Sachr



Lehký tmavý korpus promazaný
meruňkovou marmeládou s kapkou
rumu, zalitý hořkou čokoládou.



Cena:

Kč

Nugátový



Jemný smetanový krém s příchutí nugátu, proložený tmavým a světlým korpusem, přelitý mléčnou čokoládou, zdobený ořechy.



Cena:

Kč



Objednávky

Barbora Erwerth

Muzeum čokolády
a marcipánu Tábor
Kotnovská 138, 390 01 Tábor

Vyroba@cokomuzeum.cz

Tel.: 724 015 206

S láskou k pečení

