

Monatstorte im Mai 2019

Passionsfrucht-Torte

Fruchtig erfrischend, heisst die Devise bei unserer Monatstorte im Mai. Die Passionsfrucht-Torte besteht aus einem knusprigen Zuckerteigboden mit feiner Aprikosen-Marmelade gefolgt von einem fruchtigen Passionsfruchtmouse im Wechselspiel mit hellem Biskuit.

Mmmh... sündig leicht!!



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.

Biskuit: Ei (**Bodenhaltung**), Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**. Creme: **Rahm**, Passionsfrucht 17%, Couverture (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Emulgator (E322: Sojalécithin)**, Vanille-Extrakt, Zucker, **Eiweiss (Bodenhaltung)**). Fruchtauflage: Passionsfrucht 76%, Zucker, Gelatine (Schwein). Decor: **Mandeln**, **Rahm**, Vanillinzucker. Queraufleger: Zucker, Kakaobutter, Kakaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, **Emulgator (E322: Sojalécithin)**, Vanille*Madagaskar, Gold.