

Monatstorte Februar

Himbeer - Pistazien Schoggitorte

Diesen Monat kombinieren wir ein Schokoladenbiscuit mit Himbeermarmelade. Das Ganze wird abgerundet mit einer Pistazienganache, einer Himbeerganache und einem Haselnussüberzug.



Preis / Stück
CHF 5.50 / CHF 6.50



Preis/ Torte

Ø 16cm	CHF 28.00	Bestellung 3 Tage im Voraus
Ø 20cm	CHF 33.00	Bestellung 3 Tage im Voraus
Ø 22cm	CHF 37.00	Bestellung 3 Tage im Voraus
Ø 26cm	CHF 40.00	Bestellung 2 Tage im Voraus
Ø 30cm	CHF 45.00	Bestellung 3 Tage im Voraus

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

Biskuit: Zucker, Eiweiss (Bodenhaltung), Butter, Couverture (Zucker, Kakaokerne, Kakaobutter, Traubenzucker, Emulgator (E322: Sojaezithin)), Weizenmehl, Eigelb (Bodenhaltung), Säuerungsmittel (E330), Antiklumpmittel (E341e)). Pistazienganache: Couverture (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Emulgator E322: Sojaecithin), Vanille-Extrakt), Rahm, Pistazie Creme, (Pistazie, Zucker, Pistazienaroma)) Himbeerganache: Couverture (Kakaokerne, Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Rahmpulver, Emulgator (E322 Sojaezithin), Vanille*Madagaskar), Rahm, Himbeerpüree. Himbeermarmelade (Konservierungsmittel: E202, Aroma, Säureregulator: E331, Farbstoff E124,) Überzug: Zucker, Kokosöl, fettarm, Kakopulver, Sheabutter, Illipebutter, Sonnenblumenöl, Emulgator (E322: Sojalezithin), Vanille*Madagaskar) Decor: Pistazien, Quer Schoggibruch