



Monatstorte März 2019

Weiss - Rot -Torte

Weisses Schoggimousse mit Himbeerbavaroise

Eine fruchtige Himbeerbavaroisecreme in Kombination mit einem weissen Schoggimousse und einem hellen Biscuit.

Das Ganze wird abgerundet mit einer fruchtigen Himbeerkonfitüre und einem knusprigen Zuckerteigboden.



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 7.7% MwSt.

ROTE CREME: **Rahm**, Himbeeren, **Milch**, Zucker, **Eigelb (Bodenhaltung)**, Gelatine, Vanille, Säuerungsmittel (E330). BISCUIT: **Ei (Bodenhaltung)**, Zucker, **Weizenmehl**, **Butter**. BODEN: **Weizenmehl**, **Butter**, Zucker, **Ei (Bodenhaltung)**, Zitronenschalen, Backpulver, Meersalz. Himbeercoulis (Himbeeren, Glucosesirup, pfl. Öl, Konservierungsmittel: E202, Säureregulator: E331, Geliermittel: Pektin, Guarkernmehl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Farbstoff E1520 E124). WEISSE CREME: **Rahm**, Couverture (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, **Emulgator (E322: Sojaècithin)**, Vanille-Extrakt), **Eiweiss (Bodenhaltung)**, **Eigelb (Bodenhaltung)**, Zucker. DECOR: **Mandeln**, Klargelee, **Quer Schoggi** (Zucker, Kakaobutter, Kakaokerne, **Magermilchpulver**, **Vollmilchpulver**, **Rahmpulver**, **Emulgator (E322 Sojaezithin)** Vanille*Madagaskar), Zucker, Vanillinzucker, Kaspar Stabil, Säuerungsmittel (E330)