



ZAMEK
ŁEBA

ZAMKOWE TORTY

DOSKONAŁE NA KAŻDĄ OKAZJĘ



ZAMEK ŁEBA

ul. Sosnowa 1

restauracja@zamekleba.pl

TORT CZEKOLADOWO-WIŚNIOWY NA SPIRYTUSIE

Klasyczny tort składający się z trzech warstw czekoladowego biszkoptu nasączonego wiśniówką. Delikatne warstwy biszkoptu przekładane są musem czekoladowym z wiśniami w spirytusie.
Całość oblana jest czekoladą. Możliwe jest też obłożenie tortu masą cukrową.

TORT ORZECHOWY Z PRAŻYNKAMI

Czekoladowy biszkopt nasączony brandy przekładany kremem maślanym z orzechami włoskimi i spirytusem. Trzy warstwy biszkoptu przyozdobione są masą pralinową z pastą orzechową i prażynkami paillete feuilletine.
Całość oblana jest czekoladą lub masą cukrową.

TORT OWOCOWY NA ŚMIETANIE

Pozornie prosty tort zaskakujący smakiem.

Biały biszkopt z nutą pomarańczową uzyskaną przez nasączenie likierem Cointreau.
Bogactwo smaków łączy się z delikatnym kremem na bazie bitej śmietany z mascarpone i wanilią z dodatkiem owoców sezonowych.

TORT ROYAL CARAMEL

Cukiernicza perła naszej karty. Delikatny biszkopt połączony z pomarańczą i ananasem, czekolada karmelowa z pastą orzechową i paillete feuilletine tworzące masę prażynkową oraz mus karmelowy powstały z czekolady połączonej z bitą śmietaną. Doskonałość w eleganckiej formie.

TORT TIRAMISU Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI

Tort dla wymagających podniebień. Czekoladowy biszkopt nasączony pobudzającą kawą i słodkim Amaretto z migdałową nutą. Każda z trzech warstw puszystego biszkoptu przełożona jest masą tiramisu. Całość udekorowana prażonymi migdałami i czekoladkami.

TORT WIELKI LUWR

Zamkowa wersja klasycznego tortu.

Mus z ciemnej czekolady z malinami oddziela dwa czekoladowe biszkopty nasączone Cointreau - likierem pomarańczowym o wyraźnym smaku. Drugi z biszkoptów okryty jest musem z białej czekolady, która stanowi też polewę całego tortu.