

Pomme Caramel

Äpple- och kanelsockerkaksbotten med äppelkompott, kola-mousse på Valrhonas Dulcey-choklad, knäckflarn och äpple.

Klassisk prinsess

Sockerkaksbotten, vår egen ljuvliga vaniljkräm, hallon, tjockt vispad grädde och täckt med marsipan.

Apelsinchoklad

Browniebotten med karamelliserad, mörk chokladmousse på Valrhonas Manjari-choklad, blodapelsincurd och chokladcremeux.

Konditorns Mazarin

Mazarinbotten med spansk mandel, vår vaniljkräm gjord på tahitivanilj, tjockt vispad grädde och säsongens frukt eller bär.

BAKAD UTAN GLUTEN

Citron- och marängtarte

Mördegsskal fyllt med vår egenkokta citroncurd, toppad med italiensk maräng.

FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR

Storlekar

6-8 BITAR, 395 KR

10-12 BITAR, 495 KR

14-16 BITAR, 595 KR

Mejla din beställning eller ring oss på 08-428 45 100

VI FÖLJER SÄSONG OCH KÄNSLA – FÖR AKTUELLT SORTIMENT; BRUNKEBERGSBAGERI.SE



Pomme Caramel



Klassisk Prinsess



Apelsinchoklad



Konditorns Mazarin



Tarte au Citron

Tårtornas dekoration kan skilja sig från dessa bilder

*Mejla oss din
beställning eller ring
på 08-428 45 100*