



НАША ДАЧА

ЗАМІСЬКИЙ МАСТОК

# НАШІ ТОРТИ



## МЕДОВИК

**Смак:** Медово-банановий з карамельними нотами. Класика, прочитана по-новому: Невагомі медові коржі, просочені ніжним кремом, в якому насычений вершковий сир збитий зі згущеним молоком і бананом. Зверху притрушуємо карамелізованим кеш'ю.



## ТОЙ САМИЙ ТОРТ

**Смак:** Знайомий горіховий смак, з нотою чорного шоколаду. Хрусткі білкові коржі з фундуком, ніжно поєднані масляним кремом зі згущеним молоком. Поливаємо чорним бельгійським шоколадом та прикрашаємо меренгою. Той самий, тільки краще.



## ЧОРНИЧНО-ЛОХИНОВИЙ СМЕТАННИК

**Смак:** Вершково-ягідний, ніжний, немов вічний червень. Пухкий бісквіт з чорнично-лохинової муки, просочений чорничним соусом, свіжа лохина у вершково-сирному кремі, а зверху — ягідна поляна.



## ЯГІДНИЙ БУКО

**Смак:** Найніжніший ягідний торт. Вершковий підкорювач сердець. Легкі коржі з сиром Гауда, з прошароком вершкового крема з сиру буко та потопаючі в ньому сезонні ягоди на ваш смак.



## ШОКОЛАДНО-МИГДАЛЬНИЙ ТОРТ

**Смак:** Шоколад в шоколаді з нотою мигдалю. Шоколадні коржі з мигдального борошна і насыченого какао змагаються за шоколадну першість з шоколадним кремом із краплями коньяку.



## СМЕТАННИК З ПОЛУНИЦЕЮ

**Смак:** Насичений пломбірний з полуничним настроєм. Бісквіт зі згущеного молока, просочений пломбірним та сирним соусами з додаванням полуничного соусу.



### ЧІЗКЕЙК З ЧОРНИЦЕЮ

**Смак:** Класичний сирний з чорничним акцентом  
Корж з шоколадно-мігдалевого печива та начинка на основі маскарпоне, філадельфії, сметани та чорники. Прикрашаємо ягодами та подаємо з насиченим чорничним соусом і шариком морозива.

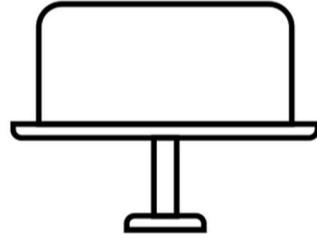


### ШОКОЛАДНИЙ З НУТЕЛЛОЮ

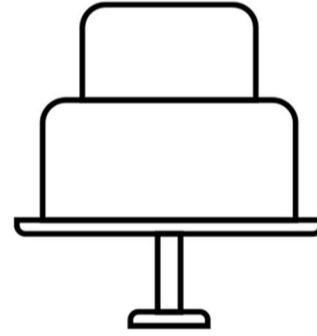
**Смак:** Дуже шоколадний та трохи фундучний  
Шоколадний бісквіт на згущеному молоці з шаром нутелли та крем-чіза. Зверху додаємо тертий шоколад, подрібнений фундук і вафельну крихту.

## ЯК ВИЗНАЧИТИ НЕОБХІДНУ ВАГУ ТОРТА?

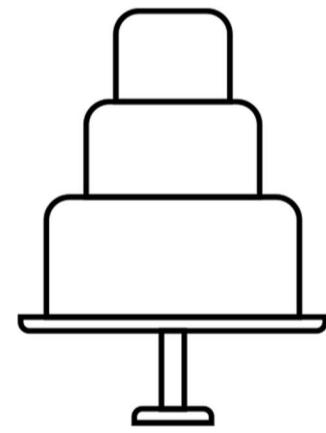
Щоб зрозуміти, скільки кілограм вам потрібно, помножте кількість гостей на розмір середнього шматочка – 200 грам. Знаючи вагу, ви зможете легко визначитися з кількістю ярусів.



**1-3 кг**



**4-6 кг**



**7-12 кг**

Вартість декору будь-якої складності становить +20% від вартості всього торта.

Зaproшуємо до нас в гості, щоб разом обрати той самий смак торта на нашій дегустації!





ХАРКІВ, ВУЛ.БАТУМСЬКА 4А  
+38 (050) 108 58 70  
© @NASHADACHA