

Burg Kaffe



MENIU TORTURI

Burg Kaffe

SPECIALITATI

1. MOUSSE CLASIC

Blat de ciocolata, Mousse ciocolata neagra(60%), Mousse zmeura cu bucati de fruct, Mousse ciocolata alba



2. MOUSSE DELICE CARAMEL

Blat crocant de biscuit, Filling de ciocolata neagra, Nuca prajita caramelizata, Mousse de caramel, Glazura oglinda de caramel



3. MOUSSE LIME

Blat umed de ciocolata, Mousse racoritor de lime, Insertie de mousse ciocolata neagra(60%), Glazura de catifea verde lime



4. MOUSSE COCOS

Blat umed de ciocolata, Mousse de vanilie aromatizat cu cocos, Insertie de visine acoperita cu mousse de ciocolata neagra(60%)



5. MOUSSE TONKA

Blat umed de ciocolata, Mousse de vanilie infuzat cu samburi de tonka, Crocant de ciocolata amaruie, Glazura oglinda de ciocolata cu lapte



Burg Kaffe

SPECIALITATI

6. MOUSSE FISTIC

D'acquoise de migdale cu bucati de zmeura, Mousse de fistic, Jeleu de zmeura, Fistic granulat



7. MOUSSE NUCI VERZI

Blat de bezea cu nuci, Mousse vanilat cu nuci verzi, Crocant de nuci prajite



8. MOUSSE NIGHT PASSION

Blat de ciocolata insiropat cu sirop de amarene, Mousse de ciocolata neagra cu amarene si picaturi amarui de ciocolata neagra, Glazura oglinda de ciocolata neagra



9. MOUSSE TART ESPRESSO

Biscuit cu migdale, Nuci prajite invelite in caramel, Mousse cafea espresso, Glazura oglinda de ciocolata neagra



10. TORT SAMPANIE

Pandispan de vanilie insiropat cu sampanie, Filling de zmeura, Blat crocant cu unt si biscuiti amaretti, Crema de branza dulce cu bucati de zmeura



Burg Kaffe

11. TORT RED VELVET

Blat umed de catifea rosu, Crema de branza Philadelphia cu mascarpone



CIOCOLATA



12. TORT BURG KAFFEE

Pandispan cu ciocolata, Crema fina de ciocolata belgiana, D'acquoise cu nuca prajita, Crema de vanilie cu mascarpone



13. TORT PROFITEROL

Blat de ciocolata, Crocant de ciocolata neagra, Crema aerata de ciocolata belgiana, Gogosi profiterol cu unt umplute cu crema fiarta de vanilie si mascarpone



14. TORT DELICIOS CU CIOCOLATA SI ZMEURA

Blat umed cu ciocolata insiropat cu sirop de zmeura alcoolizata, Crocant de ciocolata neagra, Crema fina de ciocolata belgiana, Bavareza de zmeura cu bucati de fructe



15. TORT DE CIOCOLATA CU BRANZA DULCE SI FRUCTE

Blat de ciocolata, Crema fina cu ciocolata belgiana, D'acquoise cu migdale, Crema de branza dulce cu bucati de fructe



Burg Kaffe

16. TORT DE CIOCOLATA CU IAURT

*Blat de ciocolata insiropat cu rom,
Bavareza de iaurt cu bucati de fructe,
Crema cu ciocolata belgiana*



17. TORT BOUNTY

*Blat umed de ciocolata, Crema fina cu
bucati de cocos, Crema de ciocolata cu
lapte, Glazura de ciocolata*



18. TORT CIOCOLATA BELGIANA

*Blat umed de ciocolata, crema ganaj de
ciocolata belgiana,
glazura ciocolata belgiana*



VANILIE



19. TORT VANILAT CU ZMEURA

*Pandispan pufos de vanilie, Crema fiarta
de vanilie cu mascarpone, Crocant de
cocos, Bavareza de zmeura cu bucati de
fructe*



Burg Kaffe

20. TORT KINDER

Blat umed de vanilie, Crema de vanilie si mascarpone, Crema de alune de padure cu bucati de napolitana Kinder, Glazura oglinda de ciocolata cu lapte



FRUCTE



21. TORT RACOROS DE FRUCTE

Blat umed de ciocolata, Bavareza cu iaurt si bucati de fructe, Crema bavareza de zmeura, Crocant



22. TORT CU LAMAIE SI ZMEURA

Pandispan de vanilie, Crocant cu fulgi de cocos, Bavareza de zmeura cu bucati de fructe, Crema racoroasa de lamaie cu mascarpone



23. TORT PADUREA NEAGRA

Blat umed cu ciocolata, Filling cu visine alcoolizate, Biscuit crocant, Bavareza de iaurt cu visine



Burg Kaffe

24. TORT PAVLOVA

*Blat de bezea cu pastaie de vanilie,
Crema fiarta de vanilie si mascarpone,
Decor de fructe proaspete*



25. TORT MORCOVI

*Blat umed de cacao cu stafide inmuiate in
rom si nuca prajita, Blat cu morcovi si
portocale, Crema de branza Philadelphia
si mascarpone (Varianta post/vegana:
crema de lamaie)*



ALUNE SI NUCI



26. TORT CU NUCA

*Blat umed de ciocolata, Crema fiarta cu
nuca, Crema de ciocolata belgiana,
Acoperit cu nuca prajita din belsug*



27. TORT SNICKERS

*Blat umed de ciocolata neagra, Bucati de
arahide prajite invelite in caramel fin,
Mousse de caramel cu mascarpone*



Burg Kaffe



MENIU TORTURI



<https://www.facebook.com/BurgKaffe>



[@burg.kaffe](https://www.instagram.com/burg.kaffe)



<https://burg-kaffe.ro/>



0731 374 779