

Red Velvet Cake (Červený samet)

s absinthovým krémem z domácího cream cheese

Dekadentní kombinace červeného sametového korpusu s jemně nazelenalým krémem z domácího sýra s lehounkou stopou pelyňku, fenyklu a anýzu.



Americký mrkvový dort

s krémem z domácího cream cheese

Nadýchaný, vláčný dort ovoněný skořicí a muškátovým oříškem zjemněný krémem z domácího sýra. Lze vyhovět požadavkům bezpečkové diety použitím mandlové moučky.



Fondant

Krémově lehké, hříšně čokoládové pečené mousse. Jen technologicky precizní postup přípravy zajistí jeho typicky zvýšený okraj a lehké propadnutí směrem ke středové části.



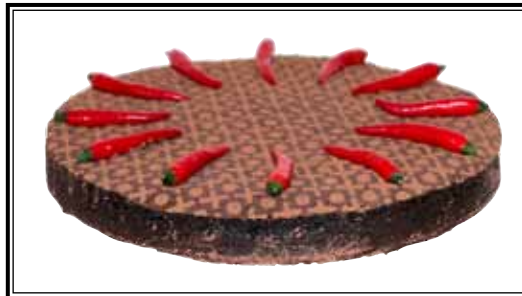
New York-Style Cheesecake

Americká klasika připravovaná z legendárního Philadelphia cream cheese, ochucená pravou vanilkou a citronovou kůrou. A pro zmlsané New Yorkské jazýčky přidána horní vrstva ze zakysané smetany. Lze přizpůsobit bezlepkové dietě.



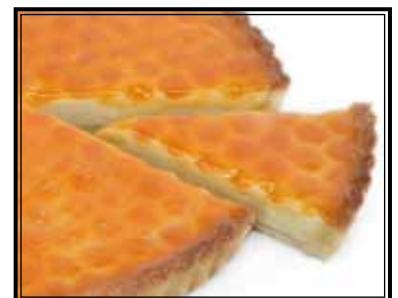
Černá bestie

Návyková kombinace 64% hořké čokolády, 46% mléčné čokolády a tabasca pečená ve vodní lázni. Upozornění: chilli papričky nejsou z marcipánu. Dezert je bezlepkový.



Včelí královna

Neotřelá chuť medovicového medu, navinulost meruňkové marmelády a nadýchaný krém, to vše spolu s atraktivním vzhledem včelí plástve, lahodí nejen oku, ale i chuťovým buňkám.



SORRY

...pečeme jinak

Vanilkový cheesecake

z domácího mascarpone

Pracnost našeho doma vyráběného sýra bez jakýchkoliv konzervantů a dalších aditiv, ocení po ochutnání tohoto cheesecaku jistě každý milovník poctivé gastronomie. Černé tečky pravé vanilky, jsou již jen pomyslnou korunkou.



Čokoládový cheesecake

s pomerančem z domácího mascarpone

Báječná chuť a vůně 55% čokolády doprovázená svěžími ovocnými tóny pomeranče vás zaručeně zbaví shonu a stresu všedních dní.



Maracujový cheesecake

z domácího mascarpone

Maracuja, mučenka, passion fruit, neboli granadilla. Toto exotické ovoce se sladkokyselým žlutým míškem a černými semínky svojí chutí připomíná meruňku či mango. Završuje naši trojici cheesecaků z domácího mascarpone.



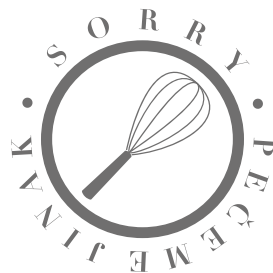
Sacher Torte

Léty prověřená vídeňská klasika sestávající se z čokoládového těsta a již neodmyslitelné vrstvy meruňkové marmelády. Podle některých zdrojů však vymyšlená panem Sacherem v Bratislavě. Ideálně podávaná s ušlehanou smetanou a silnou kávou.



Čokoládový tart

Čokoládové ganache a silná vrstva čokoládové polevy na křehkém korpusu. Jen ta nejkvalitnější hořká 64% a mléčná 46% čokoláda smí hrát prim v tomto dezertu.



info@sorry-jinak.cz

