

## Gaminių asortimentas

### Tortai

#### 1. Medaus šokoladinis tortas su jogurtu

Tai klasikinis mūsų tortas, kuris susideda iš medumi kvepiančių biskvitų, perpeptų gaivių persikiniu jogurtu. Šokoladinis biskvitas ir purios grietinėlės kremas suteikia tortui dar malonesnį skonį.



#### 2. Šokoladinis tortas su riešutais

Rudeniška šiluma dvelkiantys šokoladiniai biskvitai perpepti grietinėlės ir kakavos kremais su riešutais. Tortą pagardiname sluoksnėliu karamelizuoto sutirštinto pienu su romu.

#### 3. Medaus šokoladinis tortas su jogurtu ir vaisiais

Tai gaivus vasariškas tortas susidedantis iš šokoladinio bei medaus biskvitų perpeptų persikiniu jogurtu ir purios grietinėlės kremais su bananų puselėmis viduriniame sluoksnyje. Tortui gaivumą suteikia puošimas vaisiais.



#### 4. Jogurtinis tortas

Purūs šokoladiniai ir šviesūs biskvitai suteikia šiam tortui lengvumo, o persikinis jogurtas bei grietinėlės kremas su želė gabalėliais suteikia saldžiarūgščio skonio.

#### 5. Tortas „Nica“

Puikus pasirinkimas prie arbatos ar kavos – šviesus, šokoladinis ir medaus biskvitai, perpepti persikiniu jogurtu ir grietinėlės kremu, su sluoksnėliu plikyto kremo su romu ir žemės riešutėliais.

## 6. Tortas „Paryžius“

Puikus pasirinkimas neišsirenkantiems – jame rasite ir šokoladinį, ir medaus biskvitus, ir sluoksnuotos tešlos sluoksnį. Pertepimai taip pat įvairūs – šildantis plikyto kremo su riešutais, purus grietinėlės ir gaivus jogurto.

## 7. Tortas „Paukščių pienas“

Šviesūs biskvitai pertepti gausiu zefyriniu, pagardintu raudonųjų serbentų džemu, kremu.



## 8. Tortas „Akapulko“

Saldžiarūgštis tortas, gaminamas iš šviesių pusgaminių perteptų grietinėlės sluoksneliai su konservuotų mandarinų gabaliukais.

## 9. Tortas „Karamelinis“

Meduoliniai biskvitai pertepti puriu grietinėlės pagardintos karamele kremu.

## 10. Tortas „Jaunystė“

Nuo senų laikų populiarus tortas, gaminamas iš plaktų baltymų pusgaminių su žemės riešutėliais, perteptų saldžiarūgščiu zefyru su razinomis ir raudonųjų serbentų džemu.

## 11. Tortas „Egzotika“

Egzotiškas tortas, gaminamas iš plaktų baltymų pusgaminių su riešutais, perteptų sviestiniu kremu su razinomis, išmirkytomis rome.



## 12. Tortas „Ambasadorius“

Solidus, tirpstantis burnoje tortas gaminamas iš riešutinių ir kokosinių pusgaminių, pertepamų gardžiu sviestiniu – šokoladiniu kremu su romu.

## 13. Tortas „Tiramisu“ su persikų džemu

Itin lengvas tortas gaminamas iš šviesaus biskvito ir purios grietinėlės kremo su delikatesiniu Maskarponės sūriu, gaiviu persikų džemu ir vaisių gabaliukais. Puikus desertas prie kavos.

## 14. Tortas „Tiramisu“ su vynuogių žele

Itin lengvas tortas gaminamas iš šviesaus biskvito ir purios grietinėlės kremo su delikatesiniu Maskarponės sūriu, gaivia tamsia vynuogių žele.



## 15. Tortas „Skorpionas“

Ypatingas, išsiskiriantis iš kitų tortas, gaminamas iš kelių sluoksnių purių plikytos tešlos pusgaminių, kurių vienas aplietas, tamsiuoju šokoladu.

Plikytus sausainius primenantys pusgaminiai pertepti rugščiasaldžiu ananasų džemu ir papuošti konservuotų persikų puselėmis.

### 16. Tortas „Varškės su avietėmis“

Šviesūs biskvitai, grietinėlės su desertine varške kremas ir šaldytos avietės – viskas, ko reikia, kad pajustumėte gomuriu tekančią vasarišką gaivą.

### 17. Tortas „Napaleonas“

Sluoksniuotos tešlos sluoksniai ir sviestinis – citrininis kremas – močiutės gamintam „Napoleonui“ nenusileidžiantis skonis.

### 18. Tortas „Napaleonas“ su uogų džemu

Sluoksniuotos tešlos sluoksniai, sviestinis – citrininis kremas ir sluoksnelis rūgštoko uogų džemo – močiutės gamintam „Napoleonui“ nenusileidžiantis skonis.



### 19. Tortas „Triufelinis“

Nuostabus tortas mėgstantiems šokoladą. Šokoladiniai biskvitai, perlieti konjako sirupu, pagardinti šokoladiniu grietinėlės kremu. Tortui žavesio suteikia vyšnios.



### 20. Tortas „Late“

Tikras kavos mėgėjų tortas, gaminamas iš šviesių ir šokoladinių biskvitų, perliejamų kavos sirupu, ir lengvo grietinėlės ir Latte kavos kremo. Neliks abejingų ir gaivumo suteikiančiam sluoksneliui juodųjų serbentų uogienės.



### 21. Tortas „Avietėlė“

Gaivinantis tortas, kurio puikų skonį kuria šokoladiniai biskvitai, puri grietinėlė ir sluoksnelis mišku kvepiančio aviečių džemo. Tortą karūnuoja aviečių želė.



### 22. Tortas „Orchidėja“

Šokoladiniai biskvitai, lengva grietinėlė, šokoladis kremas ir romė mirkytos slyvos – tikras karališko torto skonis.



### 26. Tortas „Braškė“

Pavasariu kvepiantis tortas gaminamas iš šviesių biskvitų, gaivaus jogurto – grietinėlės kremo, vėsinančių želių gabalėlių ir kvapnių braškių.



### 23. Tortas „Šokoladinė svajonė“

Pats skaniausias mūsų tortas, gaminamas iš šokoladinių biskvitų, purių grietinėlės ir šokoladinio kremo. Imperatorišką skonį gaminiui suteikia tarp dantų traškantys karamelizuoti chalvos gabalėliai.

### 24. Tortas „Šokoladinė Vyšnia“

Šokoladiniai biskvitai, grietinėlės ir šokoladinis kremas ir rūgštelės suteikiančios vyšnios. Šokoladas ir vyšnios – kas galėtų atsispirti šiam nuostabiam deriniui?

### 25. Tortas „Vyšnelė“

Švelnūs šviesūs biskvitai perpti saldžiarugščiu jogurto – grietinėlės kremu ir vyšnių džemo sluoksneliu su uogų gabalėlių gausa.



### 27. Tortas „Viskio“

Šviesaus biskvito ir trapūs sluoksniuotos tešlos pusgaminiai perpti grietinėlės kremais su kiaušinių likeriu ir viskiu. Šiam saldžiam tortui rūgštelės suteikia citrinų gabalėliai puriame kreme.

### 28. Tortas „Rojaus obuoliukas“

Sluoksniuotos tešlos pusgaminiai, šviesūs biskvitai, gaivus grietinėlės kremas ir obuolių gabalėliai – paragavę, jausite tikrą rojaus obuoliuko skonį.

### 29. Tortas su mėlynėmis

Labai „šlapias“ tortas, gaminamas iš šokoladinių biskvitų, gaivios grietinėlės, gaivinančių šaldytų mėlynių ir sluoksnelio mėlynių uogienės.

### 30. „Morenginis“ tortas

Lengvasis morengas ir šviesūs biskvitai su aguonėlėmis perpti sviestiniu kremu, pagardintu romu.

### 31. Tortas „Šokoladinis vėjas“

Margos, tačiau darnios skonių paletės tortas. Skanaudami pirma pajusite „Rafaelo“ kokosų skonį, akimirka vėliau nuvilnys gaivą nešantis šokoladinis kremas, o finale – grietinėlės su brendžiu kvapnumas.

### 32. Tortas „Aguonėlė“

Tikras smaližių džiaugsmas- gausus aguonų kepinys perlietas pieno likerio sirupu, perteptas sviestinio kremo sluoksnėliu su virtu kondensuotu pienu.

### 33. Tortas „Karališkas marcipanas“

Šokoladinis tortas perteptas šokoladiniu kremu ir perlietas konjako skonio sirupu. Lengvos rūgštelės tortui suteikia vyšnios, o nuo tikro marcipano pajausite klasikinį migdolų skonį.

### 34. Tortas „Žalios arbatos su apelsiniais“

Nuostabus tortas šiltai popietei – šviesūs biskvittai su puriu grietinėlės ir žaliosios arbatos kremu. Tropikus primins apelsininio džemo sluoksnėlis su apelsinų gabaliukais. Įdomi skonių įvairovė manantiems, kad išbandė jau viską!

### 35. Keptas varškės tortas

Pasigardžiovimui prie kavos! Gaivos karštai dienai atneš švelnus varškės kremas su konservuotais persikais ir ananasais su traupaus kepinuko pagrindu.

### 36. Tortas „Venecija“

Juodo ir balto darnumas; šokoladinis biskvitas su prabangaus šokolado kremo pertepimu, šviesus biskvitas – su baltojo šokolado kremu. Tortą nuspalvoja burgundiško vyno spalvos vyšnių želė.

### 36. Tortas „Pavasaris“

Žaismingas tortas iš trupininių kepinukų sluoksnių, kvepiančių lazdynų riešutais. Pavasariinių pojūčių gausite pasigardžiovę gaiviu persikų jogurtu ir šviežumu dvelkiančių vaisių su žele, kuriais papuošiam tortą.

## Pyragai



### 1. Jogurtinis pyragas

Šviesūs biskvittai pertepti gaiviu jogurto kremu.

### 2. Karamelinis pyragas

Meduoliniai biskvittai pertepti grietinėlės – jogurto kremu, pagardintu karamele.

### 3. Pyragas „Triufelinis“

Šokoladinis biskvitas, apšlakstytas konjako sirupu, perteptas šokoladiniu grietinėlės kremu ir pagardintas šaldytomis vyšniomis

### 4. „Medaus“ pyragas su riešutais

Meduoliniai biskvittai pertepti gaivinančiu, netikėto skonio virtu kremu ir riešutais.

### 5. Pyragas „Napoleonas“

Sluoksniuotos tešlos pusgaminiai pertepti sviestiniu – citriniu kremu.

### 6. Pyragas „Napoleonas“ su uogų džemu

Sluoksniuotos tešlos pusgaminiai pertepti sviestiniu – citriniu kremu ir saldžiarūgščiu uogų džemu.

### 7. Pyragas „Skorpionas“

Plikytos tešlos pusgaminiai pertepti gaiviu vaisiniu grietinėlės kremu su saldžiarūgščiu ananasų džemu, puošti konservuotų persikų puselėmis.



**8. Pyragas „Tiramisu“ su persikų džemu**  
Šviesus biskvitas perteptas grietinėlės kremu su itališku markaponės sūriu, persikų džemu su gaiviais vaisių gabaliukais gabaliukais.

**9. Pyragas „Tiramisu“ su vynuogių želė**  
Šviesus biskvitas perteptas grietinėlės kremu su itališku markaponės sūriu, pagardintas gaivia vynuogių žele.

**10. Pyragas „Bananinis“**  
Šviesūs ir šokoladiniai biskvitai pertepti šokoladiniu ir grietinėlės kremu, bananinio džemu sluoksneliu ir pagardintas bananų gabaliukais.

**11. Pyragas „Varškės su avietėmis“**  
Šviesūs biskvitai pertepti gaiviu grietinėlės – desertinės varškės kremu su šaldytomis avietėmis.



**12. Pyragas „Rojaus obuoliukas“**  
Sluoksniuotos tešlos pusgaminiai ir šviesūs biskvitai pertepti puriu grietinėlės kremu su obuolių gabaliukais

**13. Pyragas „Negriukas“**  
Plonyčiai šokoladiniai biskvitai pertepti gaiviu grietinėlės kremu.

**14. Pyragas „Vyšnelė“**  
Vėsa dvelkiantis pyragas gaminamas iš šviesių biskvitų, grietinėlės – jogurto kremu ir sluoksnelio vyšnių džemu su vyšnių gabalėliais. Puošiamas šaldytų vyšnių gausa ir aplietas žele.

**15. Pyragas „Šokoladinė Vyšnia“**  
Šokoladiniai biskvitai pertepti grietinėlės ir šokoladiniu kremu, pagardinta šokoladu ir vyšniomis.

**16. Pyragas „Latte“**  
Šviesūs ir šokoladiniai biskvitai apšlakstomi kavos sirupu bei perteptami Latte kavos ir grietinėlės kremu ir juodųjų serbentų uogienės sluoksneliu.

**17. Pyragas „Avietėlė“**  
Šokoladiniai biskvitai pertepti grietinėlės kremu ir sluoksneliu aviečių džemu. Pyragas papuošiamas šaldytomis avietėmis ir želė.

**18. Pyragas „Egzotika“**  
Egzotiškas tortas, gaminamas iš plaktų baltymų pusgaminių su riešutais, perteptų sviestiniu kremu su razinomis, išmirkytomis romė.

**19. Pyragas „Ambasadorius“**  
Solidus, tirpstantis burnoje tortas gaminamas iš riešutinių ir kokosinių pusgaminių, perteptamų gardžiu sviestiniu – šokoladiniu kremu su romė.

**20. Pyragas „Šokoladinė svajonė“**  
Pats skaniausias mūsų tortas, gaminamas iš šokoladinių biskvitų, purių grietinėlės ir šokoladinio kremu. Imperatorišką skonį gaminiui suteikia tarp dantų traškantys karamelizuoti chalvos gabalėliai.

**21. Pyragas „Viskio“**  
Šviesaus biskvito ir trapūs sluoksniuotos tešlos pusgaminiai pertepti grietinėlės kremu su kiaušinių likeriu ir viskiu. Šiam saldžiam tortui rūgštelės suteikia citrinų gabalėliai puriame kremu.

# Pyragėliai

## 1. Jogurtiniai pyragėliai

Šviesūs arba šokoladiniai biskvitai perkepti gaiviu jogurto ir grietinėlės kremu.

## 2. Pyragėliai su šokoladiniu kremu

Šokoladiniai biskvitai ir purus šokoladinis kremas su romu.

## 3. Pyragėliai su vyšniom

Lengvi šviesūs biskvitai perkepti puriu grietinėlės kremu ir papuošti vyšniomis, aplietomis žele.

## 4. Pyragėliai su karameliniu kremu

Meduoliniai biskvitai perkepti grietinėlės – jogurto kremu, pagardintu karamele.

## 5. Pyragėliai „Triufeliukai“

Šokoladinė masė su apelsinų džemu ir sausainiais.

## 6. Pyragėliai „Napaleonas“

Trapūs sluoksnuotos tešlos pusgaminiai perkepti sviestiniu - citrininiu kremu.

## 7. Močiutės keksiukai su vyšnių uogiene arba obuolių gabaliukais

## 8. Šokoladiniai keksiukai su vyšnių uogiene.

## 9. Amerikietiškas pyragas

Šokoladinis keksas su razinomis ir žemės riešutais perkeptas saldžiarūgščia vyšnių uogiene ir gaiviu vaisiniu kremu.

## 10. Pyragas „Serenada“

Pyragas su varške, obuolių džemu ir šaldytomis vyšniomis.