



Torty
okolicznościowe





W ofercie cukierni Mocca każdy
z rodzajów tortów można
otrzymać w 4 wielkościach:

- **Mały** dla 6-8 osób
- **Średni** dla 10-12 osób
- **Duży** dla 15-18 osób
- **Bardzo duży** dla ok. 25 osób



Szefowej

Warstwa jasnego biszkoptu
przekładana bitą śmietaną
oraz warstwa malin
lub truskawek.

Zabajone

Jasny biszkopt
przekładany kremem ajerkoniakowym
oraz brzoskwiniowym dżemem.





Kukułka

Warstwa ciemnego biszkoptu
przekładany śmietaną
o smaku cukierów kukułka
oraz wiśniami.

Orzechowo-Karmelowy

Kruche ciasto połączone z biszkoptem wiśniowym
dżemem, przełożone śmietaną
o smaku orzechowo- karmelowym.





Migdał Wiedeński

Jasny i ciemny biszkopt
przełożony bitą śmietaną
z kokosem oraz masą
pralinową o smaku migdałów.

Maracuja z brzoskwinia

Jasny i ciemny biszkopt
przełożony bitą śmietaną
i kremem o smaku marakuji
z kawałkami brzoskwini.





Węgierski na kremie

Ciemny biszkopt przekładany
kremem czekoladowym
wraz z warstwą wiśni,
całość obłana czekoladą.

Węgierski na bitej śmietanie

Ciemny biszkopt przekładany
bitą śmietaną
wraz z warstwą wiśni.





Fragola

Jasny biszkopt
przekładany bitą śmietaną
oraz warstwą ze straciatellą
i zmiksowanymi truskawkami.

Słodki Podarunek

Ciasto muffinkowe-czekoladowe
połączone dwoma rodzajami śmietany
(smak śmietankowy i truskawkowy)





Bezowo-Cytrynowy

Jasny biszkopt
przekładany kremem cytrynowym, taflą bezową
oraz dżemem
agrestowym lub kiwi.

Pomarańczowy

Jasny biszkopt przekładany
bitą śmietaną
o smaku pomarańczy
na warstwie prażynkowej.





Bueno

Biskopt jasny i ciemny
przełożony śmietaną
o smaku bueno z dodatkiem prażynki mlecznej
i gorzkiej czekolady.

Słony Karmel

Ciasto czekoladowe brownie
przekładane śmietaną
i słonym karmelem.





Szkocki

Ciemny biszkopt
z wylaną masą czekoladową
o smaku kawowym
z jasną warstwą śmietany.

Bezowy z bakaliami

Beza przełożona śmietaną z mascarpone
z dodatkiem śliwki suszonej, daktyli oraz karmelu
(dostępne tylko krążki średnie - 10 osób
i duże - 15 osób, przy złożeniu zamówienia 4 - 5 dni
przed realizacją).





Czekoladowo- Gruszkowy

Jasny biszkopt
przekładany bitą śmietaną z gruszkami
oraz masą czekoladową.

Wiśniowa Delicja

Biszkopt ciemny z kremem czekoladowym
oraz warstwą galaretki wiśniowej przekładany
masą margo połączonej z kawałkami czekolady.





Malinowy

Jasny biszkopt
przekładany bitą śmietą
o smaku maliny
i galaretką malinową.

Toffi

Jasny biszkopt
przełożony kremem śmietankowym
o smaku toffi oraz dżemem wiśniowym.





Domowy

Warstwa jasnego biszkoptu
przekładana kremem
kakaowym oraz
dżemem porzeczkowym.

Dwa Michały

Jasny i ciemny biszkopt
przełożony jasną i ciemną
masą Michałkową
i orzechami arachidowymi.





Oreo

Jasny spód muffinkowy
przekładany śmietaną, następnie ciemnym
czekoladowy spodem muffinkowym
oraz warstwą chrupkiej czekoladki.

Truskawkowy

Jasny biszkopt
przełożony kremem
truskawkowym
z kawałkami truskawek.





Porzeczkowy Sen

Warstwa jasnego biszkoptu
przekładana śmietaną na serku śmietankowym
oraz śmietaną z dodatkiem czarnej porzeczki.

Bezowo-Kawowy

Jasny biszkopt
przełożony kremem o smaku kawowym
i dżemem porzeczkowym
z taflą bezy.





Pistacjowo – orzechowy

Jasny biszkopt przełożony śmietaną
o smaku orzechowym
na warstwie chrupki pistacjowej.

Zemsta Teściowej

Krucze ciasto przełożone wiśnią w galaretkę
oraz śmietaną z mascarpone,
przykryte taflą bezy.









**LODZIARNIA I CUKIERNIA
TRADYCYJNY SMAK**

AGRESTOWA 5/11
ZIELONA GÓRA, TEL. 530 311 200

RZEŹNICZAKA 67
ZIELONA GÓRA, TEL. 530 178 128

WWW.MOCCACAFE.PL