

Tårtsortiment för barnkalas på Aquaria



Belgisk Choklad

Lyxig choklادتårta bakad utan tillsatt mjöl.
Smaken av belgisk choklad och smör är det som ger denna tårta dess karaktär.



Frukttårta

En fruktig tårta utan grädde!
Kokt vaniljkräm läggs mellan sockerkaksbottnar.
Hela tårtan täcks med säsongens frukt och gelé.
Dekoreras med puffat ris runt om kanterna.

Gelén vi använder oss av innehåller inga animaliska produkter



Chokladmousse

Len chokladmousse som varvas med chokladsockerkaka och vaniljkräm.

Tårtan dekoreras med en chokladspiegel



Hallontårta

Hallongrädde som varvas med sockerkaksbottnar. Toppas med härliga syrliga hallon och fruktgelé.
Sidorna är täckta med rostade hasselnötter.

Gelén vi använder oss av innehåller inga animaliska produkter



Passionsmousse

Passionsmousse gjord av solmogna passionsfrukter grädde och italiensk maräng, sagolikt fluffig.

Varvas med sockerkaka. Dekoreras med en fruktspegel.



Tryffeltårta

En tårta för dig som gillar choklad!
Chokladmousse läggs mellan sockerkaksbottnar.
Garneras med hyvlad mörk choklad, kakao, chokladkvadrater samt marsipanros



White Dream

Kokt vaniljkräm blandas med grädde och läggs mellan sockerkaksbottnar tillsammans med hallonsylt. Hela tårtan täcks med äkta belgisk vit choklad, samt marsipanros.



Vinbärsmousse

Lagom syrlig och len Svartvinbärsmousse som varvas med sockerkaka gör denna tårta lika god som vacker.

Garneras med en svartvinbärsspegel



Gräddtårta

En tårta med mycket grädde!
Hallonsylt, vaniljkräm samt grädde läggs mellan sockerkaksbottnar.
Tårtan dekoreras med antingen hallon, blåbär eller jordgubbar och gelé!
(Jordgubbar kan endast fås under sommarsäsong)

Tårtsortiment för barnkalas på Aquaria

Gelén vi använder oss av innehåller inga animaliska produkter



Blue Dream

Som en prinsesstårta, fast i denna finns även ett lager med god blåbärssylt.

Hela tårtan täcks med blå marsipan som sedan öppnas och under ligger en bricka vit marsipan som dekorerats med marsipanros.



Prinsesstårta

Marsipantårtan som alla någon gång har smakat!

God kokt vaniljkräm blandas med grädde som sedan läggs mellan sockerkaksbottnar.

Hela tårtan täcks med marsipan och dekorerats med marsipanros.
Finns i färgerna: grön, rosa, blå & vit.



White Lady

Chokladmoussetårta med marsipan!

Kokt vaniljkräm blandas med grädden och chokladtryffel.

Moussen läggs mellan chokladbottnar.
Tårtan täcks sedan

med vit marsipan och dekorerats med kakao samt en marsipanros