

TÅRTOR

CHOKLADPASSION

Mörk sans farine-chokladbotten, vit chokladmousse på Valrhonas Ivoire och syrlig passionsfruktbrulé.

FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR | BAKAD UTAN GLUTEN

KLASSISK PRINCESS

Sockerkaksbotten, vår vaniljkräm gjord på tahitivanilj, hallon, tjockt vispad grädde och täckt med vit marsipan.

CITRUS, CITRUS, CITRUS

Mjuk citronsockerkaka, pink grapefruktbavaroise med sötsyrlig limecurd och maränger.

KONDITORNES MAZARIN

Mazarinbotten gjord på spansk mandel, vaniljgrädde på tahitivanilj och konditorns val av frukt och bär. BAKAD UTAN GLUTEN

BLÅBÄRSGÖMMA

Luftig jacondebotten med kanel, len blåbärsbavaroise, limebrulé och italiensk maräng.

CITRON- OCH MARÄNGTARTE

Mördegsskal fyllt med vår egen ljuvliga citroncurd, toppad med italiensk maräng. FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR

Storlekar

6-8 BITAR, 369 KR 10-12 BITAR, 469 KR 14-16 BITAR, 569 KR

Ring in din beställning till oss på 08-1062 25

**BRUNKEBERGS
BAGERI
OCH BISTRO**

Måndag-fredag 7-18, lördag och söndag 8-17
Birger Jarlsgatan 53, 111 45 Stockholm
08-10 62 25 | info@brunkebergsbageriochbistro.se

HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR OM VÅRA INGREDIENSER, FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL