



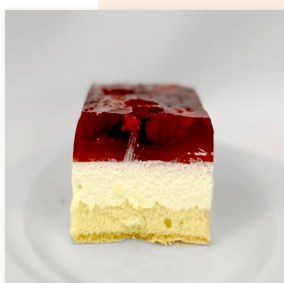
SERNIK OREO

Delikatnie aksamitny sernik z ciasteczkami oreo, na czekoladowym kruchym spodzie z masą serową i mascarpone.



SERNIK LEMON CURD

Bardzo delikatny, domowy sernik na kruchym czekoladowym spodzie z autorską masą serową i kremową masą cytrynową.



GALARETKA Z MALINAMI

Ciasto na jasnym biszkopcie z masą śmietankową - na bazie śmietanki i serka mascarpone. Górna warstwa to malinowa galaretka z malinami.



KARPATKA

Domowe ciasto parzone, przekładane kremem budyniowym, posypane cukrem pudrem.



GÓRA LODOWA

Ciasto budyniowe na biszkopcie przekładane czekoladowymi herbatnikami i dwukolorową polewą z mleka w proszku.



CIASTO CYTRYNOWE

Ciasto na jasnym biszkopcie z gotowaną masą cytrynową przełożone herbatnikami i śmietaną z galaretką cytrynową.



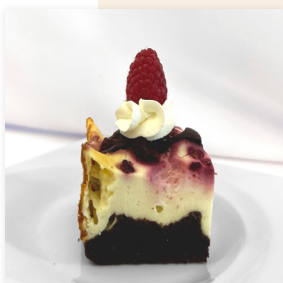
WZ

Ciasto na ciemnym biszkopcie przełożone śmietaną i mascarpone z polewą czekoladową.



SERNIK SAUTÉ

Sernik bez spodu - masa serowa polana polewą czekoladową.



BROWNIE

Ciasto z malinami na wilgotnym biszkopcie czekoladowym przekładane masą serową i malinami.



CIASTO KARMEL — CZEKOLADA

Ciasto na ciemnym biszkopcie z masą kajmakową przekładane herbatnikami i śmietaną z mascarpone oraz z polewą czekoladową.



SERNIK PISTACJOWY

Na kruchym czekoladowym spodzie. Wilgotna i delikatna masa serowa z dodatkiem pasty z prażonych pistacji.



CIASTO OREO

Na ciemnym biszkopcie przekładany masą śmietankowo - waniliową z ciasteczkami i polewą czekoladową.



CIASTO ORZECHOWIEC

Z chrupiącą, słodką, orzechowo-miodową glazurą przekładany budyniowym kremem.

Łukasz Kosiński — +48 793 791 449 — lukasz@mosznazamek.pl

Piotr Kołek — + 48 536 999 751 — piotr@mosznazamek.pl