

Egyedi, kézműves torták, sajtorták, sütemények készítése minden alkalomra, RENDELÉSRE!

Választható szeletszámok:

- 8 szelet
- 12 szelet
- 16 szelet
- 22 szelet
- 30 szelet

Emeletes tortáknál egyeztetés alapján!



Választható ízek:

Klasszikusok:

- Vanília
- Csoki
- Fekete-erdő
- Eper
- Gesztenye
- Gyümölcsös-joghurtos
(eper v. erdei gyümölcs)
- Citromos-joghurtos
- Túrós-barackos
- Sacher

Különleges ízek:

- Karamell
- Sóskaramellás
- Málnás-vaniliás
- Ét-és tejsokis trüffel
- Éticsokis trüffel
- Raffaello
- Oreo
- Nutellás
- Vörös-bársony
- Csupa csoki
- Kinder
- Toffifee

Sajtorták: (Szeletszámok: 8-12 vagy 16-22 szelet)

- New York sajtorta
- Málnaszalád sajtorta
- Kávés-oreós-csokis sajtorta
- Áfonyás ombre sajtorta
- Málnás ombre sajtorta

Rendelés leadása írásban vagy telefonon: lilisutimuhely@gmail.com vagy a Lili Sütiműhely facebook oldalon, privát (messenger) üzenetben! Illetve a 06-30/731-73-08-as számon lehetséges.

Rendelés esetén megadott adatok: Szeletszám, ízvilág, díszítés (egyedi tortánál), megrendelő adatai (név, tel.szám), időpont (Mire készüljön el a torta?) .

Torták átvétele: Előre egyeztetett időpontban, mivel az üzlet nem rendelkezik fix nyitvatartási idővel!
Lili Sütiműhely, 9900 Körmen, Bástya utca 22. sz. 3. sz.

Torták fizetése: Egyelőre csak készpénzzel való fizetés lehetséges. Mivel készpénzfizetési számlát tudok adni, ezért kérem, tartsák szem előtt, hogy a vásárlás csak személyes adataik (név, cím) megadásával jöhet létre. Természetesen ezen adatokat bizalmasan kezelem. Köszönöm megértésüket!

E-mailben vagy telefonon érdeklődhetnek a tortákban, süteményekben előforduló allergénekről! A torták, fondantfigurák tartalmazhatnak nem ehető elemeket (pl. fogpiszkálót, pálcikát, merevítőrudakat). Kérem, hogy ezekre fokozottan ügyeljenek szeletelésnél!

Választható ízek:

Klasszikusok:

- **Vanília:** Főzött vaníliakrémmel megtöltött piskótalapok.
- **Csoki:** Párizsi csokikrémmel töltött kakaós piskótalapok.
- **Fekete-erdő:** 3 féle krémmel készül: csokis, tejszínes és főzött meggyes krémmel, és sok-sok meggy bújik meg a kakaós piskóták között.
- **Eper:** Főzött eperkrémmel töltött piskótalapok, kérés szerint eperdarabokkal.
- **Gesztenye:** Főzött gesztenyekrémmel töltött piskótalapok rummal/rumaromával.
- **Gyümölcsös-joghurtos (eper v. erdei gyümölcs):** Tejszínes-joghurtos könnyed krémmel töltött piskótalapok eperrel vagy erdei gyümölccsel.
- **Citromos-joghurtos:** Citromos-joghurtos főzött krémmel töltött piskótalapok.
- **Túrós-barackos:** Tejszínes-túrós könnyed krémmel töltött piskótalapok, sok-sok barackkal.
- **Sacher:** Nagyon csokis sacher-piskótalapok között finom sárgabaracklekvár rejtőzik, és mindezt csoki öleli körül.



Különleges ízek:

- **Karamell:** Fehércsokis-karamellás krémmel töltött piskótalapok.
- **Sós-karamellás:** Mascarponekrém- és sós karamellkrém-rétegek váltakozása a sima- vagy kakaós piskótalapok között.
- **Málnás-vanília:** Főzött vaníliakrémmel megtöltött piskótalapok, tetején málnaszósszal.
- **Ét- és tejszokis trüffel:** (kérhető meggyel vagy trüffelgolyókkal is)
Kakaós piskótalapok ét- és tejszokis trüffelkrémmel töltve, meggydarabokkal vagy saját készítésű trüffelgolyókkal.
- **Étcsokis trüffel:** (kérhető meggyel vagy trüffelgolyókkal is)
Kakaós piskótalapok étcsokis trüffelkrémmel töltve, meggydarabokkal vagy saját készítésű trüffelgolyókkal.
- **Raffaello:** Kókuszos főzött krémmel töltött piskótalapok mandulával és saját készítésű raffaello golyókkal.
- **Oreo:** Főzött, enyhén joghurtos krémmel töltött kakaós piskótalapok sok-sok oreo kekszszel.
- **Nutellás:** Főzött, kakaós-nutellás, selymesen lágy krémmel töltött kakaós piskótalapok.
- **Vörös bársony:** Kevert vaj, vörösrézű piskótalapok, tejszínes-vanília mascarpone krémmel töltve.
- **Csupa csoki:** Párizsikrémmel töltött kakaós piskótalapok. Csokival csurgatva, és rengeteg finomabbnál-finomabb csokival díszítve.
- **Kinder:** A Kinder csokoládéhoz hasonlóan tejszokoládés és fehércsokoládés krémmel felváltva, körkörösben betöltött kakaós piskótalapok. Csokival csurgatva és rengeteg csokival díszítve, melyek még teljesebbé teszik az élményt.
- **Toffifee:** Fehércsokis-karamellás krémmel töltött kakaós piskótalapok, egy kis mogorókrémmel, roppanós mogorógrillázzsal, csokoládéval és persze mogoróval megbolondítva.

Sajttorták:

- **New York sajttorta:** Egy enyhén édeskes zabkekszes alapon egy különleges ízvilágú, üde, selymesen lágy mascarpone krém nyugszik, ami szinte elolvad a szánkban.
- **Málnaszelés sajttorta:** New York sajttorta, megbolondítva egy enyhén savanykás ízű málnaszelével, mely igazán passzol a mascarpone krémségéhez és a zabkekszes alap ízéhez.
- **Kávés-oreós-csokis sajttorta:** New York sajttorta oreo kekszes alappal, kávéval ízesített krémmel, tetején selymesen lágy étcsoki ganache nyugszik.
- **Áfonyás ombre sajttorta:** Sütés nélküli sajttorta, zabkekszes alappal, joghurtos-mascarpone krémmel, és rengeteg áfonyával. Kitűnő választás azoknak, akik egyáltalán nem édes, üde, kicsit savanykás, friss desszertre vágnak. A színátmenet miatt pedig igazán szemet gyönyörködtető látvány.
- **Málnás ombre sajttorta:** Sütés nélküli sajttorta, zabkekszes alappal, joghurtos-mascarpone krémmel, és rengeteg málnával. Kitűnő választás azoknak, akik egyáltalán nem édes, üde, kicsit savanykás, friss desszertre vágnak. A színátmenet miatt pedig igazán szemet gyönyörködtető látvány.

Ezek mellett, ha valakinek egyedi kérése lenne az ízvilágot, vagy emeletes tortánál a szeletszámokat tekintve, megbeszélés, egyeztetés után biztosan találunk rá megoldást!