

**Vanille Erdbeer:**

Helle Biskuitböden mit Vanillesahnecreme und frischen Erdbeerstücken.

Maracuja Himbeer:

Helle Biskuitböden mit Maracujasaft, Maracuja Joghurt/ Mascarpone mousse und frischen Himbeeren.

Schwarzwälder Kirsch:

Schokoladenböden mit Vanillesahne mousse und eingekochten Kirschen.

Schokolade Banane:

Schokoladenböden mit Vanillesahnecreme, frischen Bananenstücken und Schokoladenchips

Schokolade:

Schokoladenböden mit Schokoladenmousse und Schokoladenchips

Kaffee:

Helle Biskuitböden mit Kaffeesahne mousse

Zitrone:

Helle Biskuitböden mit hausgemachtem Lemon-Curd und fruchtigem Zitronenmascarpone mousse.

Weißer Schokolade Himbeer:

Helle Biskuitböden mit weißer Schokoladenmousse und frischen Himbeeren.

Maracuja Schokolade:

Schokoladenböden mit Maracuja Joghurt/ Mascarpone mousse.

Vegane Nuss:

Saftige Nussböden mit Ribiselmarmelade und veganer-pflanzlicher Nussahne

Vegane Schokolade:

Schokoladenböden (Brownie ähnlich) mit veganer- pflanzlicher Schokoladensahne.

Vegane Himbeer-Kokos-Vanille:

Saftige Kokosböden mit veganer-pflanzlicher Vanillesahne und Himbeeren.

Jede Torte kann auch mit pflanzlichen Geliermitteln hergestellt werden und ist daher für Vegetarier geeignet (statt Gelatine wird Agar-Agar verwendet).

Das sind unsere beliebtesten und gängigsten Torten, natürlich können wir ganz individuell auf Ihren Wunsch eingehen. Bei Fragen über allergene Zutaten geben wir gerne Auskunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung,

Das Shivani-Team ;)