

M TÖRTCHEN

Mindestbestellmenge pro Sorte liegt bei 5 Stück für je 2,60 €.

Orangen-Thymian Törtchen

Orangenbiskuit, Orangen-Thymian-Creme, Glasur, Orangenscheiben, Thymianzweige

Kinderschokolade Törtchen

Schokoladenboden, Kinderschokoladencreme, Schokoladenganache, Kinderschokolade

Kinder Pingui Törtchen

Schokoladenboden, weißer und dunkler Schokoladenmousse, Schokoladeüberzug, Kinder Pingui

Chocolate Cookie Törtchen

Brownieboden, Cookiemousse, Chocolate Chunks, Schokolade, Cookies

Toffifee Törtchen

Schokoladenbiskuit, Nougatcremezubereitung, Karamell, Schokolade, Toffifee

Himbeertörtchen

Himbeerbiskuit, Himbeerbuttercreme, Sahnehaube, Himbeeren, Pistazien

Topfen Mohntörtchen

Mohnbiskuit, Topfencremezubereitung, Beerendecke, frische Beeren, Mohnsamen

Giotto Törtchen

Nussbiskuit, Giottocremezubereitung, Sahne, gehackte Nüsse, Giottopraline

Zitronen Blaubeere Törtchen

Zitronenbiskuit, Blaubeer-Zitronencreme, Sahne, Zitronenscheiben, Blaubeeren

Pistazien-Heidelbeere Törtchen

Pistazienbiskuit, Schmandcreme, Heidelbeerenfüllung, Sahne, gehackte Pistazien

**Bestellzeit mindestens 2 Tage vorher.
Bestellannahme per Whatsapp unter
01726556421**



Café Muskat
Mosacherweg 2
9

Tel.: 09621 7899930
E-Mail: info@cafe-muskat.de

M ECLAIRS

Mindestbestellmenge pro Sorte liegt bei 5 Stück für je 2,40 €.

Matcha-Himbeere

japanische Grüntee-creme, grüne Glasur, Matchabuttercreme, frische Himbeeren

Baklava-Rahmcreme

Pistazienfüllung, dekoriert mit traditioneller Nussbaklava und gehackten Pistazienkernen

Marokkanischer Rosenwasser

Rosencremefüllung, Rosenglasur und kandierten Rosenblüten

Pistazie-Feige

Pistaziencremefüllung, Feigenbuttercreme und getrockneten Feigen

Raffaello-Mango

original Raffaellocreme, Raffaellobuttercreme und hausgemachte Mangochips

Erdbeere-Rhabarber

Rhabarbercremefüllung, Erdbeereglasur und frische Erdbeeren, frische Minzblätter

Kinderschokolade

Milchcremefüllung, Schokoladenganache aus Zartbitterkuvertüre, Cremetopping und Kinderschokoladen-Riegel

Snickers-Karamell

Snickerscremefüllung, Schokoladenbuttercreme, Erdnüsse und geschmolzene Karamellcreme

Yoghurette-Milchcreme

Milchremefüllung, Yoghurettebuttercreme, Schokoladendekor und Yoghuretteriegel

M TARTELETTES

Mindestbestellmenge pro Sorte liegt bei 5 Stück für je 2,40 €.

Baklava-Cheesecake Tartelette

Pistazienmürbeteig mit Käsekuchenhaube und originaler Baklavaschnitte

Zitronen-Tarteletts mit Baiserhaube

Vanillemürbeteig mit Zitronencreme und übergrillter Baiserhaube

Orangen-Thymian Tarteletts

Vanillemürbeteig mit Orangencreme, Orangenblumen und Thymianzweigen

Mascarpone-Baiser Tarteletts mit Waldbeeren

Vanillemürbeteig gefüllt mit Beerentraum, Krönung: flambierte Meringuetupfen

Giotto-Baileys Tarteletts

Haselnussmürbeteig mit Baileyscremefüllung, Sahnehäubchen und Giottokugeln

Schokoladige Nuss-Tartelettes

Nussmürbeteig, gefüllt mit Schokoladenganache, Krokant, ganze Nüsse und Schokoladendekor

Bienenstich-Tartelletes

Honigmürbeteig mit fluffiger Vanillecreme, Bienenstichhaube und karamellisierten Mandelblättchen

M MACARONS

Mindestbestellmenge pro Sorte liegt bei 5 Packungen für je 5,60 €. Eine Packung enthält 5 Macarons.

Mandel-Himbeere

Rosa Macarons mit Himbeergelee und Mandelcreme

Weißer Minzschokolade

Grüne Macarons, gefüllt mit weißer Schokoladencreme

Blaubeer-Käsekuchen

Blaubeermacarons, gefüllt mit Käsekuchencreme

Mango-Macarons

Gelbe Macarons, gefüllt mit Mangocreme

Oreo-Macarons

Dunkle Schokoladenmacarons, gefüllt mit Oreobuttercreme

Orange-Minz-Macarons

Orangenmacarons, gefüllt mit Minzcreme und Orangenzucker

M KUPPELTÖRTCHEN

Mindestbestellmenge pro Sorte liegt bei 5 Stück für je 2,90 €.

Lavendelherz

Lavendelmousse-Kern aus weißer Schokolade-Lavendelglasur-weißer Biskuit

Nougatbirne

Nougatmousse-Kern aus cremigem Birnenkompott-Nougatglasur-Nougatklecks-Biskuit

Kaffeeklatsch

Kaffeemousse-Karamellfüllung-Karamellglasur-Mokkabohne-Muskatprise-Mokkabiskuit

Karamellpopcorn

Karamellmousse-Kern aus weißer Schokolade-Karamellglasur-Schokoladenspäne-überzogenes Popcorn-Biskuit

Kokosbeere

Himbeermousse-Kokoskern-Weiße Schokolade-Spiegelglasur-Himbeere-Himbeerbiskuit

Erdazie

Erdbeermousse-Pistazienkern-Grüne Spiegelglasur-Pistazienbiskuit

Lady in Pink

Himbeermousse-Schokokern-Himbeerglasur-Schokoladendekor-Schokoladenbiskuit

Passionata

Kirschkern-Kirschmousse-Kirschglasur-Roter Schokoladendekor-Rotweinbiskuit



TÖRTCHEN

Mango Kokostörtchen

Runde Kokostörtchen mit Mangocreme, Kokossahne, hausgemachte Mangochips

Raffaellotörtchen

Raffaellobiskuit mit weißer Schokoladenfüllung, Raffaellopraline

Rosen Litschi Törtchen

Rosenbiskuit, Litschicreme, Rosenbuttercreme, frische Rosenblüte

Oreo Cheesecake Törtchen

Schokoboden, Oreo-Cheesecake Zubereitung mit Keksstücken, Schokoladenüberzug, Oreo

Maulwurf Törtchen

Schokoladenboden, frische Bananen, Stracciatellamousse, Schokoladenkrümel

Rocher Nuss Törtchen

Schokoladenbiskuit, Zartbittermousse, gehackte Nüsse, Überzug, Buttercreme, Rocher

Erdbeere Basilikumtörtchen

Basilikumbiskuit, Joghurt-Sahne, Erdbeeren, Basilikumhaube

Kinder-Country Törtchen

Schokoladenboden, Kinder-Country-Creme, Schokolade

Jack Daniels Törtchen

Jack-Daniels-Biskuit, Erdnusscreme-Zubereitung, Schokolade, Karamell