

Każde wydarzenie zasługuje na wyjątkowy tort, który stanie się nie tylko smacznym dodatkiem, ale i piękną ozdobą. Niezależnie od okazji – czy to urodziny, wesele, rocznica, baby shower, czy firmowe spotkanie – oferuję torty, które zachwycą smakiem i wyglądem.

Dlaczego Warto Zamówić Tort u Mnie?

Indywidualne Podejście:

Każdy tort przygotowuję według indywidualnych potrzeb. Sam decydujesz o kształcie tortu, smaku kremów, kolorystyce, dekoracji tak, aby tort idealnie odpowiadał Twoim oczekiwaniom.

Ręcznie Wykonane Dekoracje:

Wszystkie dekoracje wykonuję ręcznie z dbałością o najmniejsze detale. Tworzę zarówno klasyczne wzory, jak i nowoczesne projekty, a także personalizowane elementy, takie jak figurki, kwiaty jadalne, napisy, dekoracje z tiulu jadalnego, papieru waflowego, koronki jadalnej.

Najwyższa Jakość Składników:

Do moich wyrobów używam wysokiej jakości składników, poprzez użycie m.in. świeżych jaj, masła 82%, śmietany 30% lub 36%, serka mascarpone, dzięki temu tort będzie nie tylko zachwycał wyglądem, ale i smakiem. W mojej ofercie znajdziesz różnorodne smaki kremów/musów, które zaspokoją nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Pasja:

Torty to moja pasja i miłość, która daje mi ogromną satysfakcję i radość. Każde zamówienie traktuję indywidualnie, a każdy tort jest dla mnie unikalnym projektem, który tworzę od podstaw, z najwyższą starannością i dbałością o szczegóły.

Wybierając mój tort, masz pewność, że otrzymasz produkt najwyższej jakości, który zachwyci smakiem i wyglądem.

Zamów swój wymarzony tort już dziś!



Facebook/Instagram:
ElliCakes - więcej niż torty



Torty artystyczne - przełożenie dwoma lub trzema kremami

Torty jednopoziomowe	Torty piętrowe
10 porcji od 320zł	25 porcji od 530zł
15 porcji od 360zł	30 porcji od 590 zł
20 porcji od 400zł	35 porcji od 670 zł
25 porcji od 480 zł	od 40 porcji cena od 19zł/porcja

Cena tortu zawiera:

- dwa przełożenia kremem
- jeden dowolny dodatek do kremu
- dekorację (do wyboru: ozdoby z kremu maślanego, z masy cukrowej, papieru jadalnego, tiulu jadalnego, owoce, świeże kwiaty, jedna figurka, wydruk jadalny).
- opakowanie

Dodatkowo płatne:

- Możliwość zamówienia trzech kremów - cena od +20zł.
- Kolejny dodatek do kremu od +5zł
- Figurki, które są bardziej pracochłonne wyceniam indywidualnie
- Całościowe pokrycie tortu masą cukrową od +25zł
- Personalizowany topper od + 15zł (dostępne kolory biały, czarny, złoty)



*Facebook/Instagram:
ElliCakes - więcej niż torty*



W cenie tortu można wybrać dwa kremy/musy.

Kremy

- Śmietankowy
- Bita Śmietana
- Nutella
- Czekoladowy
- Karmelowy - do wyboru słodki lub słony karmel
- Oreo
- Truskawkowy
- Kawowy
- Cytrynowy
- Orzechowy (z orzeszków ziemnych)
- Biała czekolada
- Kokosowy
- Waniliowy
- Hibiskusowy
- Czarna porzeczka
- Miętowy z kawałkami mlecznej czekolady
- Kinder Bueno
- Pistacjowy
- Czekolada z Whiskey

Musy

- Malinowy
- Mango
- Mango-Marakuja
- Wiśniowy

Dodatki do kremów (jeden dodatek w cenie tortu, dwa dodatki - dodatkowo płatne cena od +5zł):

Dżem:

- malinowy
- truskawkowy
- czarna porzeczka

Owocowe fruzeliny i żelki - wyrób własny

- truskawka
- malina
- mango
- czarna porzeczka
- wiśnia

Chrupiąca warstwa do tortu - wyrób własny

- Chrupka czekoladowa
- Chrupka czekoladowo-orzechowa z orzechem laskowym
- Chrupka kokosowo-migdałowa

Dostępne biszkopty:

Biszkopt jasny i ciemny (kakaowy)

*Facebook/Instagram:
ElliCakes - więcej niż torty*

